

ROMERIA DE SAN FROILÁN

La fiesta de San Froilán, se celebra el 5 de octubre. Es Patrono de la diócesis Legionense. En vida (833-905) fue anacoreta en la Valdorria, fundador y abad de Morerueta y obispo de León. Los actos festivos se dividen en dos partes diferenciadas, la litúrgica y tradicional celebrada en la explanada del "Vía Crucis" de la Basílica de la Virgen del Camino y la más popular y romera en las calles de dicha localidad. Del siglo XVI tenemos testimonio de la Picara Justina, a las romerías del camino acudían multitudes abigarradas que pasaban la noche "Al candil de la luna".

"Los vecinos de la capital recorrían la legua que separa la ciudad del santuario en carros de bueyes engalanados y entoldados con colchas de cama, que acaso nadie hubiera dormido en ellas, sino que reposaban todo el año en el fondo de los arcones. El toldo hacia de espetera, de la que colgaban jamones y las corras de chorizo, las hogazas de pan, el caldero y los potes para improvisar la cocina, sin faltar el cuero vinal...".

Don Antonio Viñayo
"La ciudad de León"

PROGRAMA "SAN FROILAN" 5 DE OCTUBRE

09:00 h.- CONCENTRACIÓN DE CARROS ENGALANADOS y PENDONES LEONESES en el aparcamiento de E-Leclerc

10:00 h.- SUBIDA DE CARROS ACOMPAÑADOS POR PENDONES a La Virgen del Camino

12:00 h.- MISA SOLEMNE en la explanada de la Basílica

14:00 h.- EXHIBICIÓN DE BAILES REGIONALES

09:00 a 21:00 h.- ROMERÍA POPULAR Y TRADICIONAL

X Jornadas Gastronomicas

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

RESTAURANTE CENTRAL

Avda. Astorga, 85 - La Virgen del Camino - Tfo: 987 302 041

RESTAURANTE BODEGA LA BORADA

Avda. Camino de Santiago, 130 - Valverde de la Virgen - Tfo: 673 723 998

BAR RESTAURANTE LA PARRILLA

Calle La Fuente, 8 - San Miguel del Camino - Tfo: 987 30 32 23- 653 549 205

BAR VIRCA- BAR POLIDEPORTIVO

Calle Nueva, 13 y Calle Polideportivo S/N - La Virgen del Camino - Tfo: 660 428 801

CERVECERIA TAPERIA ASTURIAS

Calle Cervantes,5 - La Virgen del Camino - Tfo: 987 30 00 05 - 649 217 401

Romeria de San Froilán 5 de Octubre "Romería Popular y de Tradiciones"



DIPUTACIÓN
DE LEÓN



INSTITUTO
LEONÉS DE
CULTURA



Junta de
Castilla y León



AYUNTAMIENTO DE
Valverde de la Virgen



La Virgen del Camino

X JORNADAS GASTRONOMICAS
"SAN FROILAN"
DEL 28 DE SEPTIEMBRE
AL 4 DE OCTUBRE

X Jornadas Gastronomicas "San Froilán"

Del 28 de Septiembre al 4 de Octubre
La Virgen del Camino, San Miguel del Camino
y Valverde de la Virgen

MESON LA BORADA

Menu 1

Primeros Platos: Fabada con Chorizo
Macarrones con Chorizo
Pulpo a la Gallega
Platos Frios

Segundos Platos: Pastel de Morcilla
Pollo Asado
Lomo con Sajonia

Menu 2

Primeros Platos: Patatas Guisadas con Pulpo
Garbanzos a la Marinera
Chorizo a la Sidra
Platos Frios

Segundos Platos: Pimientos Piquillo Rellenos de Morcilla
Carne Guisada con Setas
Bistec ó Pescado

Menu 3

Primeros Platos: Cocido Completo (plato unico)
Patatas a la Riojana
Pulpo a la Vinagreta
Platos Frios

Segundos Platos: Merluza a la Cazuela
Tartaleta de Morcilla o Chorizo
Lomo al Roquefort

Menu 4

Primeros Platos: Lentejas con Chorizo
Pulpo con Langostinos
Fideua
Platos Frios

Segundos Platos: Dorada al Horno
Chuleta de Ternera
Pinchos Morunos de Chorizo y Morcilla

Menu 5 DOMINGO

Primeros Platos: Arroz con Bogavante
Patatas con Congrio y Almejas
Pulpo con langostinos
Platos Frios

Segundos Platos: Lechazo
Pollo de Corral
Pimientos Rellenos
Lomo

Postres: Arroz con leche, Profiteroles,
Tarta de Avellana y Almendra, Flan Huevo
Mousse de Limón

Precio: 15 Euros

CERVECERIA TAPERIA ASTURIAS

Pulpo 2 personas: **12 Euros**
Morcilla: **8 Euros**
Chorizo a la Sidra: **5 Euros**
Calamares: **11 Euros**

TODO SE SIRVE CON PAN

BAR VIRCA BAR POLIDEPORTIVO

Calamares
Chorizo
Morcilla
Pulpo con Cachelos
Pan
Postre casero
Bebida

Precio: 20 Euros

*La morcilla reciente,
cómela con tu pariente*

*Todo lo prieto,
no es morcilla*

RESTAURANTE CENTRAL

1er. Plato
Garbanzos con Callos
Paella Mixta

2º Plato
Cordero Asado
Lubina a la Espalda

Postre
Tarta de Manzana

Precio: 20 Euros

*Gorrino que chillá,
ya está oliendo a morcilla*

RESTAURANTE ASADOR LA PARRILLA

Menu 1

Pastel de Picadillo con Pure de Garbanzos y
Mermelada de Tomate
Tostas de Patata Crujientes con Morcilla y Manzana
Carpacho de Pulpo con Vinagreta "Thai"
Chorizo Asado en Hoja de Berza
Milhojas de Manzana (Postre Tibio)

Menu 2

Berza Rellena de Picadillo y Queso
Morcilla de León Desgrasada con Migas de Pastor
Pulpo a la Parrilla con Crema de Pimientos y
Aceite de Pimentón
Brocheta de Chorizo y Pollo al Gengibre
Tatin de Platano

Menu 3

Champiñones Rellenos de Picadillo con Parmesano
Huevo Escalfado con Morcilla y Chips de Yuca
Pulpo a la Brasa con Verduras Salteadas
Chorizo Entrecallado en Sidra con
Tempura de Trigueros
Helado de Yogur con Futas de Bosque

Precio: de 20 a 25 Euros

Los Platos se pueden intercambiar

Los Pendones Leoneses

Elementos señeros

de la identidad de la Región Leonesa

Nuestros pendones son grandes enseñas, integradas por una "vara" (mástil) que alcanza entre 7 y 13 metros; la tela que acostumbra a ser de seda adamascada en franjas de numero impar que combinan colores entre los cuales los más habituales son el rojo (color real leonés) y el verde (identificado con el Islam y por ello con las victorias habidas frente a él), y también el blanco y el azul en pendones mas vinculados con devociones marianas. La forma de los Pendones Leoneses es casi rectangular con dos puntas y un corte central, siendo en la mayoría, la punta superior de mayor longitud que la inferior.

El peso del conjunto oscila entre los 15 y los 35 kg. Para ayudar a su desplazamiento se dispone de los "remos", cordones que se fijan a lo más alto de la vara y que pueden llevar uno o dos "remeros". El manejo del pendón exige tanto fuerza como pericia, sumandose a ello la voluntad que ponen sus portadores de realizar especiales demostraciones.

Con un origen histórico en las enseñas medievales que agrupaban a las gentes de los lugares y concejos de pueblos en las luchas de la Reconquista cristiana y la formación y defensa del Viejo Reino de León, existe también la convicción de que rememoran antiguos "mayos" celtas ("tótems" con motivos vegetales que este Pueblo del Norte mantiene aun en nuestros días ligados a celebraciones de carácter festivo y religioso) Una vez terminadas las cruzadas y las guerras, los pendones perdieron su connotación militar y pasaron a ser un símbolo civil. En esa adaptación a ceremoniales religiosos se produjo una cierta rivalidad: se discutía quien había de presidir las procesiones, si el pendón del pueblo o la cruz de la parroquia.

De alguna manera este "conflicto" se resolvió incorporando una cruz en el vértice de la vara de muchos pendones, aunque algunos portan aun adornos vegetales que recuerdan su origen céltico.

Con cierto abandono en algún tiempo, hoy los pendones están recibiendo un destacado interés por su recuperación y difusión. De los cerca de 1.300 que se estimo llevo a haber en territorio provincial, hoy concurren a actos como los de San Froilán entorno a 140 (en su mayoría de las comarcas más próximas a la ciudad), pero, se estima que contamos con mas de 350 en buen estado y un gran numero en proceso de restauración o renovación.