

## ROMERÍA 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 Moreruela 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 FROILÁN" 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



## LOS PENDONES LEONESES

### Elementos señeros de la identidad 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 número 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, sumándose 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 estimó llegó a haber en territorio provincial, hoy concurren a actos como los de San Froilán entorno a 120 (en su mayoría de las comarcas más próximas a la ciudad), pero, se estima que contamos con más de 300 en buen estado y un gran número en proceso de restauración o renovación.



**ROMERÍA DE SAN FROILÁN**  
5 OCTUBRE 2019

**XVI JORNADAS GASTRONÓMICAS**  
DEL 20 DE SEPTIEMBRE AL 4 DE OCTUBRE

Declarada de Interés Turístico Regional y Provincial

EL RECUERDO Y LA TRADICIÓN...  
...LAS AVELLANAS, EL PULPO, LA MORCILLA Y LOS VINOS DE LEÓN.

**LA VIRGEN DEL CAMINO. LEÓN**

"PERDONES ES TODO LO QUE SE DA EN LA ROMERÍA"

Ayuntamiento de Valverde de la Virgen, Instituto Leonés de Cultura, Diputación de León, Junta de Castilla y León

## XVI Jornadas Gastronómicas

San Froilán 2019

Del 20 de Septiembre al 4 de Octubre

La Virgen, Oncina y San Miguel

## CAFÉ BAR MONTREAL

### Empezamos con...

Ensalada de Cecina de León con Parmesano y Uvas Pasas

Paté suave de Morcilla con Pan Tostado

Brocheta de Pulpo acompañada de Bolitas Crujientes a la Gallega

### Seguimos...

Rabo Guisado al Estilo de la Abuela con su Guarnición

### Y para terminar...

Torrijas con Mousse de Chocolate y Avellanas de San Froilán

### Bebida:

Vino de la Tierra (Tinto o Rosado)  
Agua, Pan

Café y Chupito (Blanco, Crema o Hierbas)

**19,50 € / Persona**

987 79 45 71 605 99 10 35  
C/ Cervantes, 12

La Virgen del Camino

ES NECESARIO RESERVAR CON ANTELACIÓN

## RESTAURANTE EL LILAR

### MENÚ PIZZA (PIZZAS AL HORNO DE LEÑA)

Pizza de Morcilla y Manzana Reineta o  
Pizza de crema de Pimientos y Picadillo

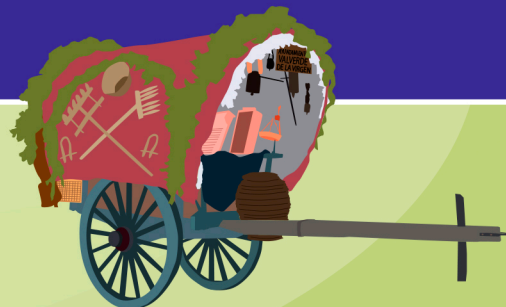
Lambrusco y nuestro Tiramisú casero

**15 € / Persona**

### Raciones:

Chorizos a la Sidra	7,5 €
Callos con Garbanzos	8 €
Morcilla	6 €
Picadillo con Huevos rotos	8 €
Tortilla de Patatas y Salchichas (Entera 12 € - Pincho 2,5 €)	
Tarta de Manzana y Avellanas	3 €

C/ Abajo, 24 - Oncina de la Valdoncina



## BAR RESTAURANTE EL PEREGRINO

Crep de Morcilla con Copota de Manzana y Crujiente de Calabaza

Cazuelita de Cachelos con Pulpo al Horno y Salsa Especial de la Casa

Pan de Calatrava

Pan, Bebida, Postre ó Café

**13,5 € / Persona**

Tel. Reservas 682 043 476

987 03 99 97 - C/ Pablo Díez, 7  
La Virgen del Camino

## RESTAURANTE LAS REDES

### MENÚ PARA DOS PERSONAS

#### Para Compartir:

Cazuelitas de Morcilla y Chorizo  
Pulpo a la Gallega

#### Segundo:

Bacalao al Ajo Arriero

#### Postre Casero:

Natillas con Galleta

#### Bebida:

Botella Vino Tinto Bierzo D.O.  
Café

**20 € / Persona** (mínimo dos personas)

987 30 01 64 Carretera León-Astorga, 40  
La Virgen del Camino

## RESTAURANTE CASA DOBE

Tosta de Pan de Monteños con Morcilla

Brocheta de Pulpo con Sepia

Camperos con Chorizón y Frutos de Chozas

#### Postre:

Tarta de Manzana Casera

#### Bebida:

Vino Prieto Picudo, Gaseosa o Agua

**18 € / Persona**

Tel. Reservas 987 023 399  
Avda. Astorga, 36 - La Virgen del Camino

## CAFÉ - BAR VIRCA

### Raciones:

Pulpo	16 €
Morcilla	6 €
Chorizo	6 €
Calamares a la Romana	7 €
Callos a la Leonesa	9,5 €
Croquetas de Botillo	6 €
Arroz con Leche	3,50 €

635 764 358

Entrada por C/ Pablo Díez, 14 y C/ Nueva, 13  
La Virgen del Camino

## BAR POLIDEPORTIVO

### Raciones:

Pulpo con Cachelos	15 €
Calamares Fritos	9 €
Morcilla	7 €
Chorizo	7 €
Callos	8 €

### Bebidas:

Agua Pequeña	1 €	Botella Grande	2 €
Coca Cola	2 €		
Cerveza	2 €		
Botella de Vino	5 €		

660 428 801

Piscinas Municipales  
C/ Polideportivo, s/n  
La Virgen del Camino

## RESTAURANTE LEÓN GOLF

### MENÚ DEGUSTACIÓN

Cecina de León  
Chorizo al Vino  
Morcilla de León  
Garbanzos con Callos

#### Postre:

Tarta de la Abuela  
Pan de San Miguel del Camino, Vino Prieto Picudo  
Café y Orujo

**14,5 €/ Persona**

Reservas 662 332 474

León Club de Golf  
Ctra. Monte Matahijadas, s/n  
San Miguel del Camino