



Grémio Literário

Rua Ivens, 37 * 1200-226 Lisboa * Portugal
Telefone: +351 21 347 56 66
E-mail: info@gremioliterario.pt | www.gremioliterario.pt



Platinum Clubs of the World 2018 – 2019



É com grande satisfação que comunicamos aos nossos sócios que o Grémio Literário acaba de ser incluído no grupo dos **Top 100 Platinum Clubs of the World**, para o período 2018 – 2019, tendo sido o único Clube Português a merecer essa distinção.

Integramos agora um grupo onde figuram os mais importantes e tradicionais clubes do mundo.

Convidados a apresentar a nossa candidatura para a categoria City Clubs, o que fizemos, e após escrutínio e eleição secreta por um Júri constituído por um painel de experts, historiadores e *connaisseurs*, foi-nos concedida essa distinção, pela qual nos congratulamos e a qual agradecemos.

QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2018

Nos termos da Lei 6/2006, de 27 de Fevereiro, que regula o Novo Regime de Arrendamento Urbano (NRAU), na redacção que lhe foi dada pela Lei nº 31/2012 de 14 de Agosto, o Grémio Literário, como arrendatário, ficou sujeito a gravosas consequências que se traduziram num aumento substancial e abrupto da renda e na sujeição a um prazo, até Abril/2018, findo o qual se seguiria um período de negociação que permitiria ao senhorio efectuar um novo aumento de renda, ou mesmo, em última análise, a não renovação do contrato de arrendamento.

Estando o espírito da nossa Associação em prol da cultura, indissociavelmente ligado ao edifício onde, desde 1875, tem desenvolvido a sua actividade, o Conselho Director procurando acautelar o futuro, encetou um processo de negociações com o Senhorio, que se veio a traduzir na celebração de um novo contrato de arrendamento com início no dia 1 de Maio de 2018 e termo a 30 de Abril de 2030.

Este prazo alargado teve, no entanto, como contrapartida, a fixação de uma renda nos seguintes montantes:

- 8.000€ de Maio/2018 a Abril/2020, sendo a renda actual de 6.137€
- 14.000€, a partir de Maio/2020

Competindo ao Conselho Director do Grémio Literário lutar pela continuidade da Instituição, não lhe resta outra alternativa que não seja a de compensar o agravamento do encargo com a renda, através de um aumento extraordinário do valor da quotização. Foi esta a fundamentação que conduziu a Assembleia Geral a aprovar, em 26 de Abril de 2017, uma proposta de aumento da quotização para o ano de 2018 de 3,4%, passando assim a vigorar os seguintes valores, consoante as formas de pagamento:

Mensal 41,00 € (s/bónus, apenas por transferência bancária)

Trimestral 121,00 € (s/bónus)

Semestral 237,00 € (c/bónus de 5,00 € por semestre deduzido)

Anual 460,00 € (c/bónus de 24,00 € deduzido)

O pagamento da quotização poderá ser efectuado, via cheque, directamente na Secretaria ou por transferência bancária, utilizando os seguintes dados bancários:

Banco/Agência: Millennium BCP/Algés

A braseira do “Fogo Novo do Sábado Santo”, da Basílica de Mafra, agora restaurada, está desde o dia 16 de Novembro exposta no núcleo de Arte Sacra do Palácio Nacional de Mafra.



Por iniciativa da Irmandade do Santíssimo Sacramento de Mafra, em colaboração com o Grémio Literário, que contribuiu com um donativo recolhido num jantar de Sócios realizado para o efeito, a referida braseira foi restaurada por uma entidade competente, devolvendo-lhe a sua primitiva beleza e funcionalidade.

PRÓXIMAS INICIATIVAS

05 de Dezembro, 3ª feira, pelas 19:00h

Conferência “Os Cem Anos dos Ballets Russes em Lisboa”

O Grémio Literário vai realizar, na Biblioteca, o evento “Os Cem Anos dos Ballets Russes em Lisboa”, que pretende assinalar o centenário da vinda da companhia aos palcos do Coliseu e do Teatro Nacional de S. Carlos, em Lisboa. A introdução e contextualização da trupe russa e a sua ascendência nas artes do século XX fica a cargo de José Sasportes, sendo a referência à estada dos Ballets Russes na capital portuguesa desenvolvida por Maria João Castro, a qual inclui o visionamento de trechos de algumas das obras coreográficas dançadas nos palcos lisboetas. O programa encerra com o lançamento do volume da colecção “O Essencial Sobre” da Imprensa Nacional-Casa da Moeda e intitulado OS BALLETS RUSSES EM LISBOA.

Maria João Castro é doutorada em História da Arte Contemporânea, investigadora integrada do Centro de História d’Aquém e d’Além-Mar (CHAM) da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa (FCSH-UNL) e conferencista convidada da FCSH-UNL onde tem vindo a orientar dissertações de mestrado e teses de doutoramento. A sua acção em colóquios e publicações estende-se, para além do nosso país, por França, Escócia, Roménia, Itália, Dubai, Brasil e Nova Zelândia.

José Sasportes, Doutor honoris causa pela Universidade Nova de Lisboa, é escritor e historiador da dança. Desempenhou, entre outras, funções de director do departamento ACARTE da Fundação Calouste Gulbenkian, de Ministro da Cultura, de Presidente da Comissão Nacional da UNESCO e de Presidente da I Conferência Mundial de Educação Artística. É autor de ampla bibliografia no campo da história da dança, tendo publicado a primeira História da Dança em Portugal (1970) e coordenado a primeira Storia della danza Italiana (2011).

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30€ por pessoa.

13 de Dezembro, 4ª feira, pelas 19:00h

Palestra: “O Pântano do Japão (“The Swamp of Japan”): Jesuítas Portugueses no Japão Quinhentista”

Por iniciativa da Professora Doutora Teresa Pinto Coelho do Conselho Literário, realiza-se na Biblioteca a palestra “O Pântano do Japão (“The Swamp of Japan”): Jesuítas Portugueses no Japão Quinhentista” proferida pelo Professor Doutor Tom Earle, da Universidade de Oxford, reputado especialista em literatura portuguesa do Renascimento.



O Professor Earle tem vindo a publicar inúmeros artigos e livros em inglês e em versão portuguesa sobre António Ferreira, Sá de Miranda e Damião de Góis, entre outros. O seu livro mais recente, *Portuguese Writers and English Readers*, publicado em 2009, em Oxford, pela Bibliographical Society, e, em 2014, pela Gulbenkian com o título *Escritores Ingleses e Leitores Portugueses*, revela e estuda a presença nas bibliotecas das Universidades de Oxford e Cambridge de mais de 2000 obras de autores portugueses publicadas entre 1481 e 1640.

Aproveitando a realização do filme *Silence*, de Martin Scorsese (2016), o orador irá revelar parte da investigação desenvolvida para o mencionado livro, precisamente dedicada às obras de jesuítas portugueses no Japão.

O Professor Earle leccionou mais de 30 anos na Universidade de Oxford, onde fundou o Departamento de Estudos Portugueses e ocupou a cátedra D. João II. É actualmente Professor Emérito de St. Peter’s College da referida Universidade e membro da Academia das Ciências.

A palestra será proferida em português.

18 de Dezembro, 2ª feira, pelas 19:00h

Lançamento de livro



Por iniciativa do Consócio Dr. Ibsen Noronha vai ter lugar, na Biblioteca, a apresentação do seu livro, intitulado: ***Da Contra-Revolução***, editado pela *Livraria Resistência Cultural*. A obra foi prefaciada pelo Chefe da Casa Imperial do Brasil, S.A.I.R. Dom Luiz de Orleans de Bragança.

O livro vai ser apresentado pelo Revmo. Pe. Fernando António SJ e pelo Exmo. Sr. Conde de Bobone.

Ao final da sessão será servido um Porto de honra.

20 de Dezembro, 4ª feira, pelas 19:00h

Lançamento de livro

Por iniciativa do Consócio Dr. Aires Gonçalves, Presidente do Conselho Literário, vai ter lugar, na Biblioteca, a apresentação do livro “Os Médicos, a Ópera e a História” da autoria do Professor Antero Palma-Carlos editado pela Ideia-Fixa Editores.

O livro vai ser apresentado pelo Dr. Aires Gonçalves, pelo Dr. Álvaro Malta e pelo autor.

11 de Janeiro, 5ª feira, pelas 19:00h

Conferência “Cento e Cinquenta Anos da Abolição da Pena de Morte em Portugal”

O Grémio Literário associa-se gostosamente à celebração desta efeméride tendo convidado o Exmo Sr. Prof. Doutor Faria e Costa, catedrático da Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra, a proferir a conferência: "Hoje não basta dizer: Morte à Morte" que terá lugar no próximo dia 11 de janeiro de 2018, às 19 h, seguida de jantar.

A abolição legal da pena de morte em Portugal, foi um assunto complicado, não só pela sua delicadeza intrínseca, como pela dificuldade de agenda; a Câmara dos Deputados pretendia votá-la e o governo, que não prescindia dessa iniciativa e do prestígio que lhe estava associado, usou de todos os expedientes para a adiar. A extensão da lei às colónias e ainda ao Exército e à Marinha, constituíram outros tantos problemas e evitaram a votação mais precoce da lei.

De todos estes pontos irá seguramente tratar o nosso ilustre convidado que, além do cargo acima mencionado, foi também vogal do Conselho Superior de Magistratura, presidente do Conselho de Fiscalização dos Serviços de Informações da República, Provedor de Justiça e membro Conselho de Estado.

É autor de numerosas publicações sobre Direito Penal e Filosofia do Direito. Traduziu a obra fundamental de Cesare Beccaria que lhe valeu o primeiro prémio de tradução científica e técnica em língua portuguesa, da União Latina, publicado pela Fundação Calouste Gulbenkian (5ª Ed). É ainda o autor de cinco livros de poemas debaixo do nome literário Francisco d' Eulália. É cidadão honorários de S. Paulo e de João Pessoa (Brasil).

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30€ por pessoa.

Solicitamos e agradecemos que V. Exa. proceda à marcação dos jantares, através:

**do telefone 21 3475666
ou do e-mail info@gremioliterario.pt.**

De forma a respeitar o *dress code* instituído no Clube, recomendamos aos Sócios e Seus convidados, a utilização de casaco e gravata, aos almoços e jantares. Recordamos que se encontram gravatas disponíveis, na portaria, para empréstimo.

Viagem Cultural – 13 e 14 de Janeiro de 2018
“Mais Antiga Fronteira – Castelos do distrito de Castelo Branco e Alcântara”

Na continuação de iniciativas anteriores que contaram com a adesão de vários consócios, está a ser organizada pelo Consócio Dr. Rui Nobre uma viagem cultural aos Castelos do distrito de Castelo Branco e Alcântara (Espanha), a realizar dias 13 e 14 de Janeiro de 2018.

A viagem terá o acompanhamento permanente do historiador João Paulo Oliveira e Costa.

As inscrições estão, desde já, abertas junto dos serviços da Agência de Viagens Tryvel Lda.

Para mais informações queiram contactar: Rui Nobre | Tryvel Cultural Group Consultant:

M: +351 911 702 369/ 211 972 850 * rui.nobre@tryvel.pt



OFERTAS DE NATAL

Sugerimos que, nesta quadra natalícia, ofereça aos seus familiares e amigos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário



NOVAS Gravatas em seda natural ornamentadas com o logotipo do clube. Disponíveis em azul, verde e bordeaux.

P.U. 60,00€



Elegantes polos 100% algodão, de cor azul e logotipo bordado do Grémio Literário. Vários tamanhos

P.U. 50,00€



Medalha comemorativa do 150º Aniversário do Clube, em bronze.

P.U. 50,00€



O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€

**ADMISSÃO
DE
SÓCIOS**

No decurso do mês de **Novembro** foram admitidos os seguintes sócios:

Doutor Bernardo João Nobre Lopes de Almeida

Prof. Doutor António Vaz Carneiro

Dr. José Carlos Barreto Bandeira Costa

**SÁBADOS
do mês de Dezembro**

Conforme habitualmente, o Grémio Literário está aberto nos três primeiros sábados do mês de Dezembro, das 11h00 às 19h00, com o objectivo de apoiar os sócios e familiares nas suas deslocações ao Chiado, na quadra natalícia. Neste período e dentro daquele horário haverá serviço de bar e serão servidos almoços e lanches.

O preço do almoço (buffet), sem bebidas, é de 25,00€. As crianças até aos dez anos, serão convidadas do Grémio Literário.

Agradecemos que V.Exa. proceda, se possível, à prévia reserva com 48h de antecedência.

Aproximando-se a época de Natal e Ano Novo em que tradicionalmente as famílias e os amigos se reúnem, em almoços e jantares de confraternização para festejar esta quadra, lembramos aos prezados consócios que o Grémio Literário disponibiliza, a preços competitivos, um serviço de banquetes de qualidade e bom gosto.

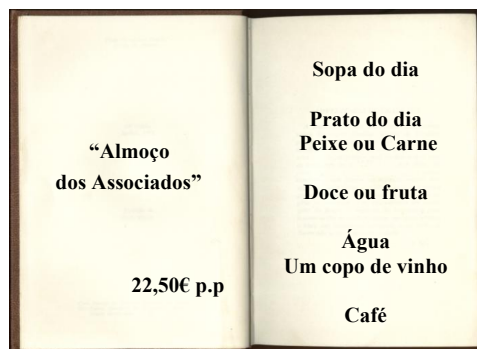


**O Conselho Director do Grémio Literário
deseja a todos os consócios e familiares um
Feliz Natal e um Próspero Ano Novo**

**EMENTAS DE
DEZEMBRO 2017**



**EMENTA DO DIA
ALMOÇOS**



6ª Feira	1/Dezembro	Peixe Carne	Encerrado
Sábado	2/Dezembro	Peixe Carne	Bacalhau espiritual <i>Strogonoff</i> de peru com arroz "pilaf"
2ª Feira	4/ Dezembro	Peixe Carne	Bacalhau à Brás Rosbife à inglesa com salada de tomate e batata frita
3ª Feira	5/ Dezembro	Peixe Carne	Pescada à marinheira com batata cozida Rabo de boi estufado com puré de batata gratinado
4ª Feira	6/ Dezembro	Peixe Carne	Pampo braseado com legumes assados e batatas salteadas O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras
5ª Feira	7/ Dezembro	Peixe Carne	Arroz de ameijoas com pescada cozida no vapor <i>Magret</i> de pato com puré de maçã e espargos salteados
6ª Feira	8/ Dezembro	Peixe Carne	Encerrado
Sábado	9/ Dezembro	Peixe Carne	Pataniscas de polvo com salada russa Arroz de pato à Portuguesa
2ª Feira	11/ Dezembro	Peixe Carne	Tiborna de bacalhau com legumes à algarvia Frango recheado com presunto , com batata salteada e cebolinhas assadas
3ª Feira	12/Dezembro	Peixe Carne	Polvo assado com batata doce e brócolos grelhados Perdiz estufada com pão frito e redução do molho

4ª Feira	13/Dezembro	Peixe Carne	Raia com molho de manteiga e alho , e batatas cozidas O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras
5ª Feira	14/Dezembro	Peixe Carne	Peixe espada braseado com batata <i>sauté</i> e brócolos cozidos no vapor Plumas de porco preto com migas de broa e couve
6ª Feira	15/Dezembro	Peixe Carne	Bacalhau cozido com couves, brócolos, ovo e batata Bife de chumbão estufado com papa de milho, ameijoas e coentros
Sábado	16/Dezembro	Carne	O nosso Cozido à Portuguesa

2ª Feira	18/Dezembro	Peixe Carne	Bacalhau gratinado com camarão e cebolada de alho Arroz de pato à Grémio
3ª Feira	19/Dezembro	Peixe Carne	Dourada em filetes com puré de cenoura assada, espargos verdes e azeite de alecrim Vol-au-vent de alheira e aves de caça com salada temperada com vinagre balsâmico
4ª Feira	20/Dezembro	Peixe Carne	Pescada escalfada , brócolos cozidos e batata salteada O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras
5ª Feira	21/Dezembro	Peixe Carne	Peixe do dia salteado com arroz de lingueirão Cabrito à angolana estufado com batata cozida
6ª Feira	22/Dezembro	Peixe Carne	Bacalhau assado com legumes da época, batata a murro e azeite de alho Bochechas de porco com puré de batata, ratatouille e salsa fresca picada

2ª Feira	25/Dezembro	Peixe Carne	Encerrado
3ª Feira	26/Dezembro	Peixe Carne	Bacalhau lascado com puré de grão, azeite perfumado com alho e legumes frescos picados Costeleta de novilho com aipo bola assado e juliana de couves
4ª Feira	27/Dezembro	Peixe Carne	Arroz de polvo de sustância à Ramalho Ortigão O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras
5ª Feira	28/Dezembro	Peixe Carne	Salmão braseado com arroz de lima e espargos grelhados Lombelo de porco recheado com queijo de cabra e <i>xerém</i> de milho
6ª Feira	29/Dezembro	Peixe Carne	Bacalhau à Viana do Castelo Caril de frango com arroz <i>basmati</i> e salada de tomate