



**Grémio Literário**

Rua Ivens, 37 \* 1200-226 Lisboa \* Portugal  
Telefone: +351 21 347 56 66 \* Fax: +351 21 342 87 88  
E-mail: [info@gremioliterario.pt](mailto:info@gremioliterario.pt) \* [www.gremioliterario.pt](http://www.gremioliterario.pt)



**PRÓXIMAS INICIATIVAS**

**6 de Fevereiro, 5ª feira, pelas 20:30h**

**Jantar/palestra – “São Tomé e Príncipe – Três anos de Missões Humanitárias”**



No próximo dia 6 de Fevereiro vai realizar-se um jantar/palestra subordinado ao tema “São Tomé e Príncipe – Três anos de Missões Humanitárias”, sendo conferencista o consócio Prof. Doutor João Paço, que vai ser apresentado pelo consócio Dr. António Pinto Marques.

Nesta palestra vão ser descritos o motivo, o desafio, o planeamento e a forma como têm decorrido as Missões Humanitárias na área da Otorrinolaringologia realizadas pelo conferencista e a sua equipa nas belas ilhas de S. Tomé e Príncipe.

Basicamente, desde 1977 e até aos dias de hoje, não existe otorrino residente.

Como tal, tudo aquilo que decorre desta ausência, nomeadamente, estudos de audição, é inexistente.

Esta é uma pequena história daquilo que aquela equipa de especialistas e da esperança que os anima, num território recheado de recordações da cultura portuguesa.

**João Paço**

Licenciado em Medicina e Cirurgia em 1975;

Especialista em Otorrinolaringologia pelos Hospitais e pela Ordem dos Médicos;

Doutorado em Otorrinolaringologia pela Faculdade de Medicina de Lisboa;

Agregado em Otorrinolaringologia pela Faculdade de Ciências Médicas;

Professor Regente de Otorrinolaringologia da Faculdade de Ciências Médicas – Universidade Nova de Lisboa;

Director Clínico do Hospital CUF Infante Santo;

Coordenador de Otorrinolaringologia do Hospital CUF Infante Santo;

Coordenador do programa de ORL em S. Tomé e Príncipe;

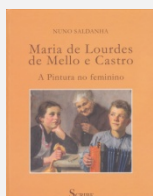
Comendador da Ordem de Mérito por acções de solidariedade.

O preço do jantar é de 30,00€, por pessoa.

**\*\*\*\* LOTAÇÃO ESGOTADA \*\*\*\***

**18 de Fevereiro, 3ª feira, pelas 19:00h**

**Lançamento de Livro de “Maria de Lourdes de Melo e Castro - A pintura no feminino”**



O consócio Eng. Luís Alvellos, em colaboração com o Grémio Literário, promove o lançamento do livro sobre sua mãe, a pintora Maria de Lourdes de Melo e Castro, designado “**Maria de Lourdes de Melo e Castro - A pintura no feminino**”, da autoria de Nuno Saldanha e editado pela Scribe, Produções Culturais, Lda.

A apresentação da obra está a cargo do autor e decorrerá na biblioteca do Grémio Literário.

No final será servido um Porto de Honra.

20 de Fevereiro, 5ª feira, pelas 18:30h



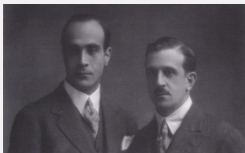
### Cinquentenário da morte do Maestro Pedro de Freitas Branco (1896-1963)

**Intervenientes:** João Paes, José Blanco, Marina Ferreira, Luís Rodrigues, Francisco Sassetti, Tito Celestino da Costa, Adriano Jordão e Diogo de Freitas Branco Pais.

Serão ouvidos trechos de gravações históricas de obras interpretadas por Pedro de Freitas Branco.

A vida artística de Pedro de Freitas Branco divide-se em dois períodos de duração sensivelmente igual, de trinta anos cada: o primeiro de formação cultural e musical, o segundo de actividade profissional no seu país e no estrangeiro.

Em Portugal, como fundador e maestro titular da Orquestra Sinfónica Nacional, pode afirmar-se que criou um novo público afecto à música de concerto e à ópera. Nos concertos, os seus programas dedicavam-se não só à selecção de obras-primas do passado mas ainda à revelação de um repertório recente, o que lhe valeu a fama de especialista da chamada *modernidade*. O público português pôde, então, conhecer obras marcantes do período inovador que se viveu desde o fim do século XIX.



Pedro e Luiz de Freitas Branco

A presente celebração tem em conta os dois períodos da biografia de Pedro de Freitas Branco. A primeira parte refere-se à sua actividade de músico amador, não só dirigindo orquestras, mas ainda actuando como cantor (barítono) ou instrumentista (pianista, executante de qualquer instrumento de corda e arco ou clarinetista).

Na presente data evoca-se a singular efeméride do “Serão de Arte” do Grémio Literário ocorrido em 19 de Fevereiro de 1916, no qual Pedro de Freitas Branco cantou uma melodia composta por seu irmão Luiz sobre o poema de Baudelaire, “La Mort des Pauvres”. Acresce a curiosidade de o ciclo de sonetos a que pertence este poema (“O Ciclo das Mortes”) ser o único caso em que Luiz de Freitas Branco traduziu o original para português. É esta a versão que agora ouviremos em primeira audição absoluta, na voz do barítono **Luís Rodrigues**, acompanhado pelo pianista **Francisco Sassetti**. A *modernidade* poético-musical da obra em questão será o tópico de conversa entre **José Blanco** e **João Paes**, complementada pela leitura de poemas modernistas do “Orfeu” por **Marina Ferreira**.



Pedro de Freitas Branco e Ravel

A segunda parte consta de um improviso musico-teatral sobre o início da brilhante carreira internacional do maestro português, então já profissional, focando o seu primeiro encontro com o compositor francês mais em evidência no segundo quartel do século XX, Maurice Ravel. Duas obras foram então abordadas: a mais popular e controversa, o “Bolero”; a mais ansiosamente esperada, o “Concerto em Sol Maior”, para piano e orquestra.

Participarão nesta parte final, encenada por **Tito Celestino da Costa**, os pianistas **Adriano Jordão** e **Francisco Sassetti**, e o clarinetista **Diogo de Freitas Branco Pais**.

Informamos os prezados Consócios que todos os intervenientes nesta homenagem ao Maestro Pedro de Freitas Branco, se disponibilizaram graciosamente para o efeito, facto que queremos realçar, expressando o nosso mais vivo sentimento de gratidão.

Terminada a sessão segue-se o jantar ao preço de 30€ por pessoa.

27 de Fevereiro, 5ª feira, pelas 20:00h

### Jantar/debate – Ciclo “Portugal: que Estado, que Sociedade, que Soberania?”



O ciclo de jantares-debate promovido pelo Clube Português de Imprensa, o Centro Nacional de Cultura e o Grémio Literário, subordinado ao tema “Portugal: que Estado, que Sociedade, que Soberania?”, prossegue no próximo dia 27, tendo como orador convidado o Prof. João Lobo Antunes.

O objectivo desta iniciativa é o de juntar, como já sucedeu no ciclo anterior, um conjunto de personalidades relevantes da sociedade portuguesa, que possam ajudar-nos a reflectir sobre uma situação complexa que o País vive, desde que foi forçado a pedir assistência financeira internacional e a conviver com uma austeridade severa.

João Lobo Antunes, nasceu em Lisboa, a 4 de Junho de 1944, e cresceu em Benfica, oriundo de uma família arraigadamente católica e tradicionalista. Ele próprio chegou a ser presidente da JUC.

Com cinco irmãos, um dos quais o escritor António Lobo Antunes, todos se afirmaram com carreiras bem sucedidas.

Segundo a sua biografia mais informal, a decisão de ser médico chegou apenas no último ano do liceu e surpreendeu, pois era suposto ir para Bioquímica no Técnico. Reconhece, todavia, que poderá ter sido influenciado pelo pai, também médico.

O seu pai colaborou de perto com Egas Moniz, personalidade que o influenciou desde novo. O seu tio-avô é considerado o pai da Neurocirurgia portuguesa, tendo tido como mestre Victor Horsley, um dos pais da Neurocirurgia moderna.

Licenciou-se e doutorou-se em Medicina, em 1968 e 1983, respectivamente, pela Universidade de Lisboa. Entre 1971 e 1984 viveu em Nova Iorque, onde foi bolseiro da Comissão Fullbright e professor associado no Departamento de Neurocirurgia da Universidade de Columbia. Em 1984, ascendeu a professor catedrático da Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa, onde foi eleito presidente do Conselho Científico, em 1996. No mesmo ano foi-lhe atribuído o Prémio Pessoa.

Foi eleito presidente da Sociedade Europeia de Neurocirurgia, em 1999, e presidente da Sociedade das Ciências Médicas de Lisboa, em 2000. Foi também professor convidado da Universidade de Pequim, na China, em 2001.

Actualmente, é director do Serviço de Neurocirurgia do Hospital de Santa Maria, presidente da Academia Portuguesa de Medicina e do Instituto de Medicina Molecular.

João Lobo Antunes, que se tem dedicado ao estudo do hipotálamo e da hipófise, foi o primeiro médico a implantar o olho electrónico num invisual, em 1983.

Humanista, o seu gosto pela escrita tem-no levado a publicar numerosos artigos científicos, no âmbito da sua especialidade, além de quatro livros de ensaios - “Um modo de ser”, em 1996, “Numa cidade feliz”, em 1999, “Memória de Nova Iorque e outros ensaios”, em 2002 e “Sobre a mão e outros ensaios”, em 2005. Assinou, ainda, uma biografia de Egas Moniz, um notável trabalho de pesquisa e de narrativa, fazendo justiça a um dos nossos Nobel.

É um trabalhador incansável, metódico, e é na sua "ecologia individual", como lhe chama, que recupera do desgaste e encontra o equilíbrio interior. O silêncio é outra “chave de ouro” imprescindível na sua vida.

Foi mandatário nacional das candidaturas a Presidente da República de Jorge Sampaio, em 1996, e de Cavaco Silva, em 2006. Desde 2006 integra o Conselho de Estado.

João Lobo Antunes foi, ainda, agraciado em 2004 com a Grã-Cruz da Ordem do Infante D. Henrique.

É esta personalidade, com um sólido prestígio internacional, justamente considerado um dos mais reputados neurocirurgiões do mundo, pensador e brilhante ensaísta, que vamos receber neste ciclo de jantares-debate, para abordar o tema "Portugal: que Estado, que Sociedade, que Soberania". Uma reflexão em voz alta que vos convidamos a partilhar.

O preço do jantar é de 30€ por pessoa.

**3 de Março, 2ª feira, pelas 20:30h**

### **Festa de Carnaval**



A adesão dos sócios à festa organizada pelo Grémio Literário na celebração da última passagem do ano, encorajou a Direcção a promover eventos da mesma natureza em datas marcantes do calendário festivo tradicional.

Assim, o Grémio Literário vai organizar um jantar com baile para assinalar festivamente o Carnaval.

Venha ao Grémio e traga os seus convidados.

Surpreenda-nos com a sua criatividade, no traje.

O preço do jantar é de 40,00€, por pessoa.

#### **EMENTA**

Aperitivos

Salada de sapateira

Lombinhos de porco preto

Leite-creme

Café e Chá

#### **Vinhos:**

Dª. Ermelinda – branco

Quinta do Couquinho - tinto

### **Remodelação da Cozinha**

**Devido à remodelação da cozinha, que envolve a substituição de equipamentos, o serviço de restauração vai encerrar no próximo dia 4 de Março reabrindo no dia 11 desse mês.**

### Admissão de Sócios

O Grémio Literário registou, no mês de **Janeiro**, a admissão dos seguintes sócios:

Eng. Pedro Chaves Fino

Eng. José Mesquita

Dr. Rui Roseiro Boavida

José de Eça

Dr. Filipe Miguel Rebelo Osório de Castro

Dr. Pedro Ghidoni de Pina Antunes

Dr. Pedro Magalhães de Azevedo Rua

Arq. Victor Pires Vieira

Dr. José Filipe de Almeida Rafael

Prof. Doutor Onésimo Teotónio Pereira de Almeida

Dr. Paulo Fernando Duarte Amorim Machado e Moura

### Tempo de chá



Aproveite as excelentes condições da varanda e venha tomar chá ao Grémio Literário.

O chá é servido, diariamente, entre as 17:00h e as 19:00h, em regime de self-service, ao preço de 9,00€ por pessoa.

Para facilitar o serviço, solicitamos que V.Exa. proceda à prévia marcação, sempre que possível.

### Estacionamento na Rua Ivens

Voltamos a lembrar que foi inaugurado um parque de estacionamento no edifício recentemente construído, contíguo ao Grémio Literário, aberto 24 horas por dia.

O acesso ao referido parque faz-se pelo Largo da Boa Hora, existindo também acesso pedonal através da Rua Ivens, 23. Para o acesso entre os pisos de estacionamento e a Rua Ivens, existe elevador. A tarifa praticada é de 0,50€ por cada 15m, no máximo de 25,00€ para as 24 horas.



**Aos sócios que venham jantar ao Grémio Literário (fora dos eventos/banquetes) serão oferecidos vouchers com direito a duas horas grátis.**

Para além dos parques de estacionamento do Largo de Camões e da Rua Garrett, este parque constitui mais uma alternativa que ajudará a resolver os problemas de estacionamento aos sócios que se desloquem a esta sua Casa.

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

**do telefone 21 3475666  
ou do e-mail [info@gremioliterario.pt](mailto:info@gremioliterario.pt)**



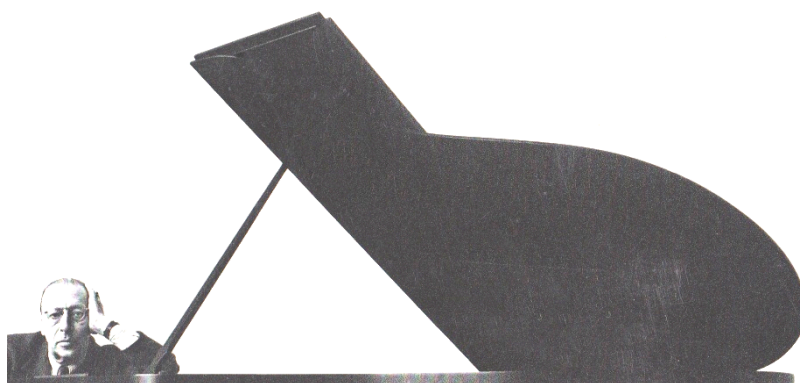
## PIANO DE CAUDA APELO AOS SÓCIOS

*É PREMENTE SUBSTITUIR O NOSSO ANTIGO PIANO  
“FEURICH-LEIPZIG” DEVIDO ÀS CRESCENTES  
DIFICULDADES TÉCNICAS QUE IMPEDEM A SUA CORRECTA  
AFINAÇÃO E O SEU NORMAL USO*

VÊM SENDO CONHECIDAS SITUAÇÕES EM QUE POSSUIDORES DE VALIOSOS PIANOS DE CONCERTO HOJE SE CONFRONTAM COM A AFLITIVA SITUAÇÃO DE BEM OS CONSERVAREM, DADA A EXIGUIDADE DE ESPAÇO DOS APARTAMENTOS MODERNOS.

OCORRE ASSIM A OPORTUNIDADE DE PROPOR E SOLICITAR AOS SÓCIOS CORDIAL AJUDA PARA A DISPONIBILIZAÇÃO DE PIANOS DE QUALIDADE CUJOS DETENTORES DELES QUEIRAM FAZER OFERTA MECENÁTICA AO GRÉMIO LITERÁRIO OU, EM ALTERNATIVA, QUE ACEITEM CEDÊ-LOS EM DEPÓSITO, SOB CONTRATO A ESTABELECEM.

*A DIRECÇÃO EMPENHADAMENTE AGUARDA AS GENEROSAS  
SUGESTÕES E PROPOSTAS DOS SÓCIOS COM VISTA A ULTRAPASSAR  
COM ÊXITO ESTA IMPORTANTE QUESTÃO.*

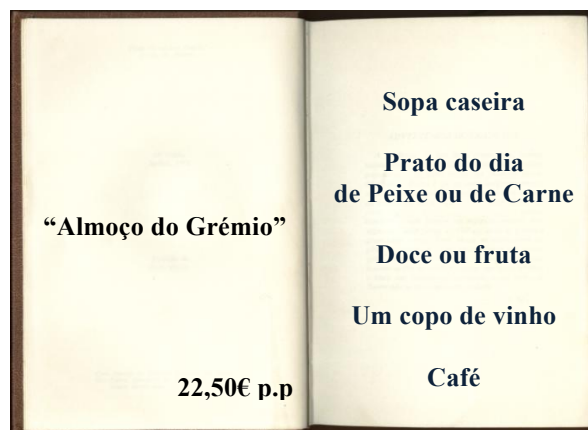




## EMENTAS DE FEVEREIRO 2014



### PRATOS DO DIA ALMOÇOS



2ª Feira	3/Fevereiro	Peixe Carne	Canelones de bacalhau Coxas de pato confitadas
3ª Feira	4/Fevereiro	Peixe Carne	Garoupa assada no forno Entrecôte
4ª Feira	5/Fevereiro	Peixe Carne	Filetes de peixe com arroz malandrinho Cozido à Portuguesa
5ª Feira	6/Fevereiro	Peixe Carne	Açorda de gambas Feijoada à transmontana
6ª Feira	7/Fevereiro	Peixe Carne	Lombo de bacalhau confitado Lombinhos de porco preto
2ª Feira	10/Fevereiro	Peixe Carne	Bacalhau dourado <i>Terrine</i> de rabo de boi
3ª Feira	11/Fevereiro	Peixe Carne	Garoupa assada no forno Bochechas de porco
4ª Feira	12/Fevereiro	Peixe Carne	Mil folhas de sapateira Cozido à Portuguesa
5ª Feira	13/Fevereiro	Peixe Carne	Arroz de polvo Feijoada à transmontana
6ª Feira	14/Fevereiro	Peixe Carne	Bacalhau à lagareiro <i>Magret</i> de pato com groselha

2ª Feira	17/Fevereiro	Peixe	<b>Folhado de bacalhau</b>
		Carne	<b>Cachaço de porco</b>
3ª Feira	18/Fevereiro	Peixe	<b>Garoupa assada no forno</b>
		Carne	<b>Ravioli de pato com ervas e ricota</b>
4ª Feira	19/Fevereiro	Peixe	<b>Arroz cremoso de lima e coentros com gambas</b>
		Carne	<b>Cozido à Portuguesa</b>
5ª Feira	20/Fevereiro	Peixe	<b>Polvo à lagareiro</b>
		Carne	<b>Feijoada à transmontana</b>
6ª Feira	21/Fevereiro	Peixe	<b>Lombo de bacalhau confitado</b>
		Carne	<b>Costela mindinha</b>

2ª Feira	24/Fevereiro	Peixe	<b>Canelones de bacalhau</b>
		Carne	<b>Bochecha de porco</b>
3ª Feira	25/Fevereiro	Peixe	<b>Garoupa assada no forno</b>
		Carne	<b><i>Magret</i> de pato com toranja e pinhões</b>
4ª Feira	26/Fevereiro	Peixe	<b>Salmão braseado</b>
		Carne	<b>Cozido à Portuguesa</b>
5ª Feira	27/Fevereiro	Peixe	<b>Filetes de peixe com arroz malandrinho</b>
		Carne	<b>Feijoada à transmontana</b>
6ª Feira	28/Fevereiro	Peixe	<b>Bacalhau à lagareiro</b>
		Carne	<b>Lombinhos de porco preto</b>