



Grémio Literário

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



O Conselho Director, dando cumprimento a um dos seus importantes desígnios, comer bem no Grémio Literário fazendo uso de uma alimentação saudável, está a implementar medidas que, mantendo a vertente tradicional portuguesa, visam a reestruturação e melhoria da qualidade das refeições.

É com grande satisfação que divulgamos, aos nossos sócios, que para atingir o nosso desiderato, contamos com o precioso e dignificante apoio da Academia Portuguesa de Gastronomia, presidida pelo Consócio Senhor Eng. José Bento dos Santos. Estamos certos de que a sua colaboração nos permitirá atingir o patamar de qualidade que ambicionamos e que os nossos sócios merecem.

PRÓXIMAS INICIATIVAS

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

Lançamento de livro

Por iniciativa do consócio Dr. Luis Vilaça Ferreira, da Fundação António José Nogueira Lipari Garcia, vai ter lugar, na Biblioteca, a apresentação do livro bilingue “Janelas de Silêncio. Poesia 2013-17”, da autoria de Corrado Calabrò e editado por Vasco Rosa.

A apresentação da obra está a cargo de Sebastiana Fadda.

No final será servido um cocktail.

6 de Fevereiro, 3ª feira, pelas 19:00h

Sessão Comemorativa do bicentenário da Aclamação de El-Rei Dom João VI como Rei do Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves (1818-2018)



O Grémio Literário, em parceria com o Instituto Dom João VI, vai organizar uma Sessão Comemorativa alusiva à mencionada efeméride. A sessão contará com comunicações do Prof. Doutor Filipe Folque de Mendôça (Presidente do Instituto D. João VI), subordinada ao título: “*O Acto do Juramento e da Aclamação de El-Rei Dom João VI*”, e do Eng.º António Forjaz Trigueiros, subordinada ao título: “*Dom João VI, um Imperador antes do Império. Sonho ou realidade?*”.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30,00€, por pessoa.

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

Conferência na ocasião do bicentenário da morte do 1º Visconde de Santarém (1818-2018): patrono das artes, cultor das ciências e da governança



João Diogo de Barros Leitão e Carvalhosa, 1º Visconde de Santarém (1757-1818), cujo bicentenário da morte se assinala, notabilizou-se por ter servido o regente e rei D. João VI com enorme dedicação, lealdade e espírito de sacrifício. Aquando da Primeira Invasão Francesa (1807-1808), foi o responsável oficioso pela preservação dos bens da Casa Régia e, em consequência, ameaçado de morte por Junot. Correspondente (1806) e sócio livre (1810) da Academia das Ciências de Lisboa, foi proprietário de um dos raros laboratórios de física experimental existentes em 1807 e de uma seleccionada livraria particular. Supervisionou, em nome da Coroa, as obras do Palácio da Ajuda, e encomendou a Sequeira o famoso *Retrato da Família do 1º Visconde de Santarém*.

A conferência será proferida pelo Prof. Doutor Daniel Estudante Protásio, investigador doutorado integrado no Centro de História da Universidade de Lisboa e investigador colaborador do CEIS20/Universidade de Coimbra, autor do livro *Pensamento histórico e acção política do 2º Visconde de Santarém (1809-1855)*, 2016.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30,00€, por pessoa.

2 de Março, 6ª feira, pelas 19:00h

Palestra subordinada ao tema "Os Liberalismos"

O Grémio Literário promove, por iniciativa do advogado André Abrantes Amaral, uma palestra sobre o tema "Os Liberalismos" com a participação de Rodrigo Saraiva e do Sócio Carlos Novais cada um representando o seu próprio envolvimento político liberal.

O evento realizar-se-á na Biblioteca.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30,00€, por pessoa.

6 de Março, 3ª feira, pelas 20:00h

Conferência ao jantar

“O Grande Médio-Oriente e a Ásia Central: Berço das Civilizações”

Por iniciativa do Consócio Eng. José de Magalhães Mesquita vai ter lugar, na Biblioteca, uma conferência ao jantar subordinada ao tema “O Grande Médio-Oriente e a Ásia Central: Berço das Civilizações”, sendo orador o Prof. Doutor António Costa Silva.

António Costa Silva é professor no IST (Instituto Superior Técnico de Lisboa) onde fez a agregação em Planeamento e Gestão Integrada de Recursos Energéticos.

É licenciado em Engenharia de Minas pelo Instituto Superior Técnico de Lisboa, mestre em Engenharia de Petróleos no Imperial College (Universidade de Londres), e obteve o doutoramento no Instituto Superior Técnico e no Imperial College, defendendo uma tese sobre “O Desenvolvimento de Modelos Estocásticos aplicados aos Reservatórios Petrolíferos”.

É o actual Presidente da Comissão Executiva do Grupo PARTEX OIL AND GAS, que está envolvida em projectos de exploração e produção de petróleo e gás em Abu Dhabi, Oman, Cazaquistão, Brasil, Argélia, Angola e Portugal.

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

7 de Março, 4ª feira, pelas 18:30h

Conferência "O lugar das mulheres na década internacional para os Afrodescendentes"

O Grémio Literário em parceria com o Instituto Luso-Árabe para a Cooperação (ILAC), a Fundação Benjamim Franklim e a PADEMA realizam uma conferência sobre "O lugar das mulheres na década internacional para os Afrodescendentes" que terá como oradoras a Dr.ª Romualda Fernandes, jurista, deputada municipal de Lisboa e vogal da direção do Alto Comissariado para as Migrações (ACM), a Dr.ª Joacine Moreira, historiadora, investigadora e doutoranda do ISCTE e diretora do Departamento da PADEMA para a Promoção e Desenvolvimento da Mulher.

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.

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário.



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.

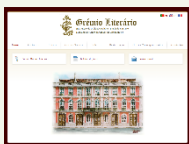
P.U. 50,00€



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€

SITE



No passado dia 23 de Janeiro p.p. foi colocado online o novo site do Grémio Literário, agora também nas versões inglesa e francesa.

Com um aspecto mais moderno, e com bonitas fotografias das salas do Clube, o novo site permite aceder a um vasto conjunto de informações, designadamente ao Boletim, Clubes Correspondentes e Regalias de Sócios.

Não deixe de consultar em
www.gremioliterario.pt

COMPUTADOR



Depois de submetido a uma reparação, encontra-se novamente disponível, na Sala Verde, para utilização dos Sócios, um PC Macintosh, com acesso à Internet.

Recordamos que para além desta possibilidade, os Sócios e convidados têm acesso à Internet em todo o edifício através do Wifi.

CLUBES CORRESPONDENTES

Foram recentemente estabelecidos dois novos acordos de reciprocidade:



Royal Nautique Club Bouregreg

Avenue Prince Héritier
BP 3214, 11000 Salé
Bettana, Marrocos

Telefone: 00212 0537784545

www.lprabat.ma/rnc_bouregreg.html
royalnautiqueclub@menara.ma

Helsinki Bourse Club

Helsingin Pörssiklubi
Fabianinkatu 14 A,
4th floor
FIN-00100 Helsinki
Finlândia



Telefone: 00358 010 8352305

www.porssiklubi.fi/en/
info@porssiklubi.fi

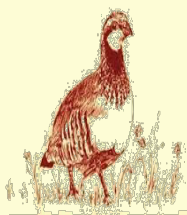
ADMISSÕES

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

Dr. Francisco Manuel de Almeida Garrett Ferreira
Dra. Maria Isabel Rodrigues Almeida Oliveira Frago
Eng. João Pedro Pinheiro Barbosa
Dra. Luisa Violo

Restauração

Como vem sendo habitual, o Grémio Literário propõe nesta época de caça, alguns menus à base de espécies cinegéticas mais tradicionais: perdiz, coelho e lebre.



Os sócios interessados em desfrutar destas delícias gastronómicas, deverão efectuar a marcação com, pelo menos, dois dias de antecedência.

Tempo de chá



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

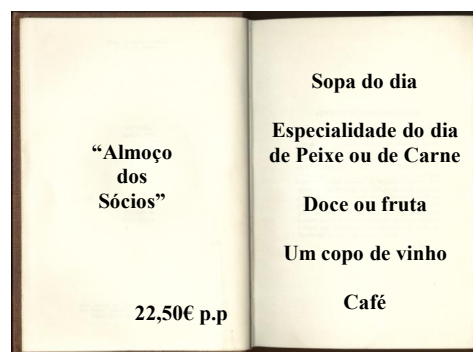
O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 10,00€ por pessoa.

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

EMENTAS DE FEVEREIRO 2018



EMENTA DO DIA ALMOÇOS



| | | | |
|----------|--------------|----------------|---|
| 5ª Feira | 1/Fevereiro | Peixe Carne | Salmão grelhado com puré de maçã, legumes glaceados e molho de aneto Caril de frango com arroz <i>basmati</i> e coentros frescos |
| 6ª Feira | 2/Fevereiro | Peixe Carne | Bacalhau assado com legumes mediterrânicos Costeletas de borrego panadas com <i>cuscuz</i> e cenouras assadas |
| 2ª Feira | 5/Fevereiro | Peixe Carne | Bacalhau à Brás Peito de frango recheado com presunto ibérico e queijo parmesão gratinado |
| 3ª Feira | 6/Fevereiro | Peixe Carne | Pescada escalfada acompanhada com brócolos grelhados e batata nova Arroz de pato à Portuguesa |
| 4ª Feira | 7/Fevereiro | Peixe Carne | Dourada perfumada com azeite de alho, massa fresca e pesto de ervas O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras |
| 5ª Feira | 8/Fevereiro | Peixe Carne | Polvo assado com batata doce e pimentos grelhados Empadas de caça com salada rica e frutos secos tostados |
| 6ª Feira | 9/Fevereiro | Peixe Carne | Bacalhau à Lagareiro Lombelo de porco temperado com ervas aromáticas e legumes assados |
| 2ª Feira | 12/Fevereiro | Peixe Carne | Bacalhau à Gomes de Sá Costeletas de cordeiro grelhadas com molho de hortelã e batata frita |
| 3ª Feira | 13/Fevereiro | Peixe Carne | ENCERRADO |
| 4ª Feira | 14/Fevereiro | Peixe Carne | Cação de coentrada com cebolada, alho e pão frito O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras |

| | | | |
|----------|--------------|-------|--|
| 5ª Feira | 15/Fevereiro | Peixe | Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> e molho de manteiga e limão |
| | | Carne | Strogonoff de Perú com arroz de tomilho |
| | | | |
| 6ª Feira | 16/Fevereiro | Peixe | Bacalhau à portuense |
| | | Carne | Bife de chambão estufado com papa de milho, ameijoas e coentros |
| | | | |
| 2ª Feira | 19/Fevereiro | Peixe | Bacalhau gratinado com cebolada, alho e camarão |
| | | Carne | Fricassé de coelho com arroz de especiarias |
| | | | |
| 3ª Feira | 20/Fevereiro | Peixe | Peixe espada braseado com batata <i>sauté</i> e brócolos cozidos no vapor |
| | | Carne | Plumas de porco preto com migas de broa e couve |
| | | | |
| 4ª Feira | 21/Fevereiro | Peixe | Arroz rico de peixe |
| | | Carne | O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras |
| | | | |
| 5ª Feira | 22/Fevereiro | Peixe | Peixe do dia com arroz de lingueirão e coentros |
| | | Carne | Vol-au-vent de alheira de caça e salada temperada com vinagre balsâmico |
| | | | |
| 6ª Feira | 23/Fevereiro | Peixe | Bacalhau lascado com puré de grão, legumes temperados com azeite, vinagre e salsa |
| | | Carne | Costeleta de novilho , bola de aipo assada e juliana de couve |
| | | | |
| 2ª Feira | 26/Fevereiro | Peixe | Folhado de bacalhau com grelos e alho |
| | | Carne | Bochechas de porco estufadas , puré de pastinaca e juliana de legumes |
| | | | |
| 3ª Feira | 27/Fevereiro | Peixe | Arroz de polvo de sustância à Ramalho Ortigão |
| | | Carne | Língua de vitela estufada com açorda de grelos |
| | | | |
| 4ª Feira | 28/Fevereiro | Peixe | Robalo escalfado com puré de ervilhas, juliana de alho francês e tomate cereja |
| | | Carne | O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras |
| | | | |
| 5ª Feira | 1/Março | Peixe | Lombo de pescada fresca com azeite negro e <i>pak choy</i> |
| | | Carne | Frango recheado com farinheira , cebolinhas assadas e cenoura |
| | | | |
| 6ª Feira | 2/Março | Peixe | Bacalhau à Viana do Castelo |
| | | Carne | Onglet à l'échalote com batata frita |