



**Grémio Literário**

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



**QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2019**

Lembramos que se encontra a pagamento a quotização do ano de 2019, a qual se deve enquadrar numa das seguintes modalidades:

**Mensal 41,00 €**

(s/bónus, apenas por transferência bancária)

**Trimestral 123,00 €**

(s/bónus)

**Semestral 241,00 €**

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

**Anual 468,00 €**

(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

NIB: 0033 0000 0000 4504487 05 | IBAN: PT50 0033 0000 0000 4504 4870 5 | BIC/SWIFT: BCOMPTPL

No caso de V. Exa. ter, entretanto, procedido ao pagamento da quotização, queira considerar esta comunicação sem efeito.

**PRÓXIMAS INICIATIVAS**

**21 de Janeiro, 2ª feira, pelas 19:00h**

**Conferência “Fernão de Magalhães: Em torno do seu nascimento e da génese da sua grande viagem”**

No âmbito das comemorações dos 500 anos da Viagem de Fernão de Magalhães, o Grémio Literário promove uma conferência, subordinado ao tema “Fernão de Magalhães: Em torno do seu nascimento e da génese da sua grande viagem”, sendo conferencista José Manuel Garcia.

De entre as grandes questões que envolvem Fernão de Magalhães encontram-se o apuramento do seu local de nascimento, que foi o Porto, e a origem do seu muito ambicioso projecto de viagem às Molucas por ocidente, que em 1518 apresentou em Valladolid a Carlos V. É sobre tais temáticas, que se prendem à noção de que ele foi o primeiro navegador a dar a volta ao mundo, que o conferencista vai apresentar novas perspectivas solidamente alicerçadas nas fontes conhecidas e na interpretação de factos.

José Manuel Garcia é doutorado em História pela Universidade do Porto e de entre as suas actividades destacam-se as que desenvolveu no âmbito da Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses e da Fundação Calouste Gulbenkian. É membro de diversas instituições com destaque para a Academia Portuguesa da História, a Academia de Marinha

e o Instituto de História da Arte da Universidade Nova de Lisboa, e é investigador no Gabinete de Estudos Olisiponenses. No âmbito da sua actividade organizou numerosas exposições e congressos; editou catálogos, actas e obras de vários autores como José Leite de Vasconcelos, Alexandre Herculano, Virgínia Rau, Jaime Cortesão, Fernão Mendes Pinto e Fortunato de Almeida; proferiu numerosas conferências; e publicou numerosa bibliografia sobre temas relativos à História de Portugal, dos Descobrimentos e de Lisboa. De entre os últimos livros publicados podem assinalar-se: *A viagem de Fernão de Magalhães e os Portugueses* (2007); *O livro de Francisco Rodrigues: o primeiro atlas do mundo moderno* (2008); *D. João II vs. Colombo* (2011); *A magnífica Torre de Belém* (2014); *Descobrimentos* (9 volumes, 2015); *O Terrível: a grande biografia de Afonso de Albuquerque* (2017) e, mais recentemente, *Fernão de Magalhães: nos quinhentos anos do início da grande viagem*, acabada de editar pela Imprensa Nacional-Casa da Moeda (2018).

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

**24 de Janeiro, 5ª feira, pelas 20:00h**

### **Jantar Debate**

#### **Ciclo “Portugal: que País vai a votos?”**



O próximo orador-convidado do novo ciclo de jantares-debate subordinado ao tema “Portugal: que País vai a votos?” é o embaixador António Martins da Cruz, um observador atento, persistente e ouvido da realidade portuguesa, que aceitou estar connosco.

A conferência está marcada para o próximo dia 24 de Janeiro na Sala da Biblioteca do Grémio Literário, dando continuidade à iniciativa lançada há cinco anos pelo CPI - Clube Português de Imprensa, em parceria com o CNC – Centro Nacional de Cultura e o próprio Grémio.

Político e diplomata, António Manuel de Mendonça Martins da Cruz nasceu a 28 de Dezembro de 1946, em Lisboa. Licenciado em Direito pela Universidade de Lisboa, fez ainda estudos de pós-graduação na Universidade de Genebra, na Suíça.

Aos 26 anos iniciou a sua carreira diplomática, tendo começado por trabalhar no Departamento de Organismos Económicos Internacionais. Dois anos depois, foi destacado para Moçambique, ainda antes da independência desta antiga colónia portuguesa, para organizar a instalação da Embaixada e dos Consulados Gerais de Portugal.

Acabou por permanecer em Moçambique depois da independência do país mas, entre 1976 e 1979, esteve destacado na Embaixada Portuguesa no Cairo, no Egipto. Findo este período de três anos, passou a ser o representante de Portugal junto das Nações Unidas em Genebra, na Suíça, função que desempenhou durante cinco anos.

Em 1984, Martins da Cruz regressou a Portugal para ser director do Departamento de Integração Europeia do Ministério dos Negócios Estrangeiros. No ano seguinte, tornou-se assessor diplomático do então primeiro-ministro Cavaco Silva. Ocupou o cargo até 1995, tendo tido oportunidade de conhecer personalidades da política internacional como Ronald Reagan, Mikhail Gorbachev, Margaret Thatcher ou Deng Xiaoping.

Martins da Cruz foi também embaixador de Portugal junto da NATO, em Bruxelas. Em Maio desse ano, tomou posse como embaixador em Espanha, cargo que viria a acumular com o de embaixador não residente em Andorra.

Manteve-se em funções até 2002, quando foi convidado a integrar o XV Governo Constitucional, liderado pelo social-democrata Durão Barroso. De Abril desse ano a Outubro do ano seguinte, esteve à frente do Ministério dos Negócios Estrangeiros e das Comunidades Portuguesas.

Desligou-se recentemente do PSD, em ruptura aberta. Numa carta dirigida à direcção do partido foi frontal como é seu timbre, escrevendo estar "farto de aturar pacóvios", por não se rever na "prática política, na orientação nem no discurso exclusivo" da direcção de Rui Rio.

É com este desassombro que Martins da Cruz aceitou participar no actual ciclo de jantares-debate “Portugal: que País vai a votos?”. Uma oportunidade a não perder.

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



**29 de Janeiro, 3ª feira, pelas 19:15h**

### **Missa anual**

Informamos os prezados Consócios que a missa por intensão dos Sócios falecidos, em 2018, vai ser celebrada na Basílica dos Mártires, Rua Garrett, no dia 29 de Janeiro pelas 19:15.

4 de Fevereiro, 2ª feira, pelas 19:00h

Sessão de Homenagem a José Vianna da Motta

150 Anos do seu Nascimento (22.IV.1864 – 1.VII.1948)

No âmbito das comemorações dos 150 anos do nascimento da notável e impar personalidade que foi José Vianna da Motta, o Grémio Literário vai promover uma sessão de homenagem que constará de uma conferência a cargo de Elvira Archer, a que se seguirá um recital de piano, pelo jovem pianista João Costa Ferreira, com peças escritas pelo homenageado.

José Vianna da Motta, grande virtuose internacional, ainda muito novo impressionou com o seu talento D. Fernando II e, sobretudo, a Condessa d'Edla, que o auxiliaram nos seus estudos. Embora tenha sido um prestigiado divulgador da música alemã, também o foi, mundo fora, da música portuguesa. Este grande vulto da cultura, pianista, compositor, maestro e musicógrafo, exímio em todas estas valências, foi aplaudido por reis, imperadores, presidentes de vários países, nas primeiras salas dos vários continentes.

Elvira Archer, cantora lírica, é uma estudiosa de José Vianna da Motta, sobre quem vem publicando documentação vária, textos inéditos e proferindo lições. Anteriores conferências, investigações em Portugal e na Alemanha, têm classificado a artista como personalidade cultural destacada, no mundo da erudição e difusão musicais.

O pianista João Costa Ferreira vive actualmente e estuda em Paris, onde prepara tese de doutoramento sobre o tema "Écritures, jeux pianistiques e interprétation dans l'oeuvre de José Vianna da Motta". No Museu Nacional de Música, Lisboa, dedicou um recital comemorativo a José Vianna da Motta (Abril, 2018).

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30,00€, 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](mailto:info@gremioliterario.pt)

A  
D  
M  
I  
S  
S  
Õ  
E  
S

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

Dra. Maria da Conceição Vaz Barroso Carloto Caldeira

Dr. António Baião do Nascimento da Cunha

Arq. Stuart Wrede

Dr. António José Raposo da Silva Pinheiro Marques

Dra. Nurdan Ökter

Dr. Yang- Soon Lee

#### *DRESS CODE*

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.

#### AGRADECIMENTOS

O Grémio Literário expressa os seus agradecimentos aos Órgãos Sociais, Colaboradores, Fornecedores e aos Prestadores de Serviços que, durante este ano, contribuíram para o seu sucesso desta Instituição.

O Grémio Literário agradece também, e de uma forma especial aos seus **Sócios**, e deseja a todos votos de um

*Próspero Ano de 2019*





O Grémio Literário dispõe de um ambiente acolhedor capaz de proporcionar aos sócios um serviço de restauração de qualidade, com excelentes condições de preço, face à composição dos menus.

**Na programação das suas celebrações não deixe de consultar o seu Clube.**

O Conselho Director espera, portanto, que os Sócios utilizem, mais assiduamente, os serviços de restauração do Grémio Literário.



### 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€



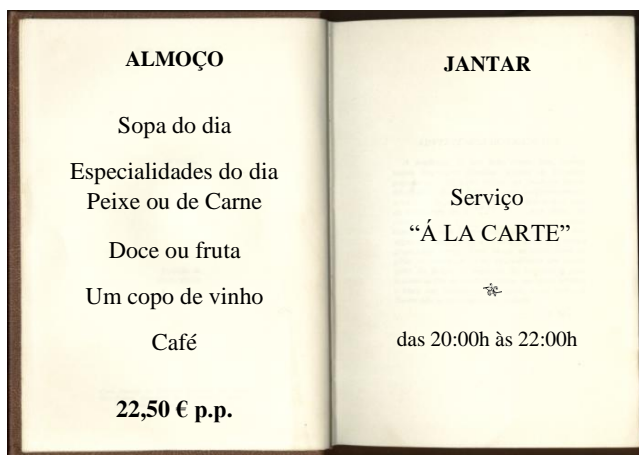
O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€

**EMENTAS DE  
JANEIRO 2019**



**EMENTA DO DIA  
ALMOÇOS**



**RESTAURANTE DO GRÊMIO LITERÁRIO**

3ª Feira	01/jan		<b>Encerrado</b>
4ª Feira	02/jan	Peixe	<b>Moqueca de peixe à brasileira</b> com arroz de citrinos
		Carne	<b>Bife de novilho</b> com batata frita e legumes grelhados
5ª Feira	03/jan	Peixe	<b>Dourada</b> com <i>ratatouille</i> e molho de ameijoas
		Carne	<b>Arroz de pato à Grémio Literário</b>
6ª Feira	04/jan	Peixe	<b>Bacalhau à Narcisa</b>
		Carne	<b>Bifes de peru</b> com molho de cogumelos e arroz de coentros
2ª Feira	07/jan	Peixe	<b>Bacalhau dourado</b> com salada de tomate
		Carne	<b>Perdiz estufada</b> com batata palha e redução do " <i>jus</i> da cozedura"
3ª Feira	08/jan	Peixe	<b>Arroz de lingueirão com gougéres de dourada</b>
		Carne	<b>Plumas de porco preto</b> com migas de broa e couve
4ª Feira	09/jan	Peixe	<b>Peixe do dia</b> com puré de bola de aipo e legumes grelhados
		Carne	<b>O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras</b>
5ª Feira	10/jan	Peixe	<b>Caldeirada de pescada à marinheiro</b>
		Carne	<b>Cabidela de galinha</b>
6ª Feira	11/jan	Peixe	<b>Bacalhau à Viana do Castelo</b>
		Carne	<b>Rosbife à inglesa</b> com batata frita e salada de tomate
2ª Feira	14/jan	Peixe	<b>Bacalhau dourado à moda de Elvas</b>
		Carne	<b>Stroganoff</b> de vitela com cogumelos selvagens e arroz de tomilho
3ª Feira	15/jan	Peixe	<b>Robalo escalfado</b> com puré de pastinaca e legumes grelhados
		Carne	<b>Coxa de pato confitado</b> com puré de cenoura grelhada e espinafres salteados
4ª Feira	16/jan	Peixe	<b>Salmão braseado</b> com puré de maçã e legumes assados
		Carne	<b>O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras</b>
5ª Feira	17/jan	Peixe	<b>Pescada cozida no vapor</b> com arroz de amêijoa e coentros
		Carne	<b>Plumas de porco</b> com migas de grelos e legumes grelhados

6ª Feira	18/jan	Peixe	<b>Bacalhau assado à lagareiro</b>
		Carne	<b>Lombelo de porco preto com molho de ameixa e courgette</b> grelhada
2ª Feira	21/jan	Peixe	<b>Bacalhau lascado</b> com puré de grão e legumes da época
		Carne	<b>Rosbife à inglesa</b> com salada rica e batatas fritas
3ª Feira	22/jan	Peixe	<b>Polvo assado</b> com grelos em azeite e alho e batata a murro
		Carne	<b>Costeletas de borrego à la Provençale</b> com batata <i>Salardaise</i> e <i>tiam</i> de legumes
4ª Feira	23/jan	Peixe	<b>Pampo braseado</b> com legumes glaceados e puré de bola de aipo
		Carne	<b>O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras</b>
5ª Feira	24/jan	Peixe	<b>Caril suave de peixe</b> com arroz de lima e gengibre
		Carne	<b>Secretos de porco grelhados</b> com açorda de grelos e coentros
6ª Feira	25/jan	Peixe	<b>Bacalhau à Zé do Pipo</b>
		Carne	<b>Frango recheado com farinheira</b> acompanhado de batata e legumes gratinados
2ª Feira	28/jan	Peixe	<b>Bacalhau gratinado com camarão e molho de crustáceos</b>
		Carne	<b>Parmentier de caça</b> gratinado
3ª Feira	29/jan	Peixe	<b>Moqueca de peixe à brasileira</b> com arroz de especiarias
		Carne	<b>Perdiz estufada à moda do convento de Alcântara</b>
4ª Feira	30/jan	Peixe	<b>Peixe do dia</b> com legumes e batata jovem assada
		Carne	<b>O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras</b>
5ª Feira	31/jan	Peixe	<b>Tagliatelle</b> de massa fresca com amêijoas, camarão e tomate seco
		Carne	<b>Cachaço estufado</b> com puré de ervilhas e batata <i>Salardaise</i>
6ª Feira	01/fev	Peixe	<b>Bacalhau à Viana do Castelo</b>
		Carne	<b>Bochechas de porco estufadas</b> com puré de batata e redução de molho
2ª Feira	04/fev	Peixe	<b>Tiborna de bacalhau à alentejana</b>
		Carne	<b>Arroz de pato à Grémio Literário</b>
3ª Feira	05/fev	Peixe	<b>Robalo</b> com molho de amêijoas e legumes estufados
		Carne	<b>Costeletas de novilho</b> com puré de pastinaca
4ª Feira	06/fev	Peixe	<b>Pescada escalfada</b> com arroz de lingueirão
		Carne	<b>O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras</b>
5ª Feira	07/fev	Peixe	<b>Carapaus fritos</b> com arroz de tomate
		Carne	<b>Cabrito assado na canoa de barro</b>
6ª Feira	08/fev	Peixe	<b>Bacalhau</b> com legumes mediterrânicos
		Carne	<b>Coxa de frango recheada com farinheira</b>

