



Grémio Literário

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



PRÓXIMAS INICIATIVAS

19 de Novembro, 3ª feira, pelas 20:30h

Jantar Italiano



Por iniciativa dos Sócios do Grémio Literário, Dra. Luísa Violo - Directora do Instituto Italiano de Cultura em Lisboa e Dr Luis Vilaça - Delegado da Accademia Italiana della Cucina, a cultura gastronómica italiana vem ao Grémio Literário por ocasião da celebração da IV SEMANA DA COZINHA ITALIANA NO MUNDO, com um jantar italiano que será preparado pelo chefe Christian Torsiello da OSTERIA ARBUSTICO, da localidade de Paestum, Cilento, Itália, titular de uma estrela Michelin.



O preço do jantar é de 45,00€, por pessoa.

25 de Novembro, 2ª feira, pelas 18:30h

Lançamento de livro

Por iniciativa do Consócio e membro do Conselho Literário, Embaixador João Diogo Nunes Barata, realiza-se, na Biblioteca, a apresentação do livro “Quincasblog: Meus encontros”, da autoria do Embaixador e escritor Lauro Moreira. A obra reúne crónicas memorialísticas onde Portugal e a Lusofonia ocupam lugar de grande destaque.

A apresentação será feita pelo escritor Mário Máximo e pelo jornalista e crítico literário António Valdemar.

25 de Novembro, 2ª feira, pelas 19:30h

Celebração do 174º aniversário de nascimento de Eça de Queiroz e do 79º aniversário do Círculo Eça de Queiroz



O Círculo Eça de Queiroz e o Grémio Literário, Instituições de referência na divulgação e preservação da obra e da memória de Eça de Queiroz, estabeleceram um Acordo que contempla a organização em anos alternados, por cada uma das instituições, nas respectivas sedes, da celebração do aniversário de nascimento daquele Escritor. Nos termos desse Acordo, esta importante efeméride que no ano transacto se celebrou na Sede do Grémio Literário, será este ano realizada na Sede do Círculo Eça de Queiroz.

A Fundação Eça de Queiroz, Sócia Honorária do Grémio Literário, que desempenha um papel fundamental na projecção da vida e obra do grande escritor, associa-se, também, a estas comemorações.

Depois do cocktail, os Presidentes dos dois Clubes, Dr. Pedro Rebelo de Sousa, do Círculo Eça de Queiroz e Dr. António Pinto Marques, do Grémio Literário, darão as boas-vindas aos presentes, após o que se seguirá a entrega do título de Sócio Honorário do Círculo Eça de Queiroz ao Arq. A. Campos Matos, que irá proferir uma breve palestra sobre Eça de Queiroz. O Arq. A. Campos Matos será apresentado pelo Prof. Doutor Eugénio Lisboa.

Segue-se um Jantar convívio com uma ementa de inspiração queirosiana, conforme é tradição, após o qual teremos um momento musical proporcionado pelo pianista António Oliveira que interpretará obras referenciadas em Eça de Queiroz.

Atendendo ao número limitado de lugares, aconselhamos a que efectue a sua inscrição tão breve quanto possível, através dos contactos do Círculo Eça de Queiroz:

E-mail: geral@circuloecadequeiroz.com | Telefone: 213 428 758 | Telemóvel: 960 364 685

O jantar tem o preço de 30,00€ por pessoa e, por questões de organização logística, solicitamos o pagamento prévio no Círculo Eça de Queiroz ou através de transferência bancária para uma das seguintes contas:

BPI – Banco Português de Investimentos, com o IBAN: PT50 0010-0000-02928930001-14

ou Millennium BCP, com o IBAN: PT50 0033-0000-45401584582-05

Caso opte pela transferência, agradecemos antecipadamente o envio do respectivo comprovativo para o e-mail: geral@circuloecadequeiroz.com.

28 de Novembro, 5ª feira, pelas 19:00h

Centenário da morte de Júlio de Castilho



Assinalando o centenário da morte de Júlio de Castilho (1919-2019) o Grémio Literário, em colaboração com o Gabinete de Estudos Olisiponenses da Câmara Municipal de Lisboa, promove uma conferência intitulada "*Júlio de Castilho, Mestre de todos os amigos de Lisboa*", sendo orador o jornalista, olisipógrafo e investigador António Valdemar. Este evento enquadra-se num amplo programa de actividades culturais promovido pela Câmara Municipal de Lisboa-Pelouro da Cultura em estreita colaboração com a família e diversas entidades públicas e privadas. Trata-se de uma evocação cujo objectivo é divulgar o legado do homenageado, através do estudo da sua vida e obra.

Júlio de Castilho (1840-1919), fidalgo da Casa Real, escritor, professor do príncipe D. Luís Filipe e membro de variadas instituições culturais de grande prestígio, nacionais e estrangeiras, é considerado o "pai" da Olisipografia, pelo seu papel de precursor do estudo de Lisboa, nomeadamente através das suas obras mais importantes: *Lisboa Antiga (O Bairro Alto)*, de 1879, *Lisboa Antiga (Bairros Orientais)*, publicado de 1884 a 1889 e a *Ribeira de Lisboa*, de 1893.

O conferencista iniciou o seu percurso jornalístico em 1959, tendo colaborado com os mais importantes jornais portugueses, e leccionou jornalismo em vários estabelecimentos de ensino. É autor de numeroso artigos, reportagens, entrevistas e conferências, tendo uma vasta obra publicada. De entre outras destacadas intervenções de âmbito cultural, António Valdemar, desenvolve investigação sobre temas relacionados com a História de Lisboa, tendo sido um dos principais colaboradores de Francisco Santana na elaboração do "Dicionário de Lisboa".

A sessão será seguida de jantar ao preço de 35,00€ por pessoa.

2 de Dezembro, 2ª feira, pelas 18:30h

Lançamento de livro

Por iniciativa do Sócio Arq. Vasco d'Orey Bobone, realiza-se, na Biblioteca, a apresentação do livro *IGREJAS DE LISBOA*, da autoria daquele Consócio.

É uma excelente obra (bilingue, português e inglês) que representa, em desenho, 137 Igrejas de Lisboa com a sua cronologia e localização. Tem um prefácio da conceituada figura da Cultura do Vaticano, o Bispo Dom Carlos de Azevedo e um texto do reconhecido olisipógrafo Mario Chiapetto.

A apresentação estará a cargo duma personalidade que a todos irá surpreender.

5 de Dezembro, 5ª feira, pelas 19:00h

Ciclo de 4 colóquios

Tradição e Revolução: O Grémio Literário na mudança dos tempos

Coordenação e Moderação Luis Filipe Castro Mendes

4ª Sessão

" O FIM DO ESTADO NOVO E O PENSAMENTO CRÍTICO EM PORTUGAL "



Será a última sessão deste ciclo de colóquios, coordenado pelo embaixador Luis Filipe de Castro Mendes, que veio trazer à nossa conversa a Revolução Liberal e o Romantismo, com intervenções de Fernando Catroga e Helena Buescu, a Monarquia Constitucional e a Revolução Literária da Geração de 70, introduzidas por Maria de Fátima Bonifácio e Isabel Pires de Lima e a Revolução Republicana e o Modernismo, com a apresentação de Fernando Rosas e Nuno Júdice,

Desta vez o nosso ponto de partida será a actividade intelectual, nos anos finais do Estado Novo, do Centro de Estudos do século XIX, que tornou o Grémio Literário um lugar importante de debate e pensamento nesses anos de transição. O Professor António Costa Pinto, reconhecido especialista em Ciência Política, fará o enquadramento histórico do Estado Novo e da Revolução de Abril e a prestigiada historiadora Professora Miriam Halpern Pereira, que participou nos trabalhos daquele Centro, situará esses debates no contexto da sua época.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 35,00€, por pessoa.

12 de Dezembro, 5ª feira, pelas 19:00h

Palestra: “Obstáculos e Oportunidades. A Criação da Exposição *O Gosto pela Arte Islâmica*”

(Fundação Calouste Gulbenkian, 12 de Julho – 7 de Outubro de 2019)



Por iniciativa da consócia Profª. Doutora Teresa Pinto Coelho, irá ter lugar na Biblioteca a palestra da autoria da Profª. Doutora Jessica Hallett subordinada ao tema: “Obstáculos e Oportunidades. A Criação da Exposição *O Gosto pela Arte Islâmica*”.

Jessica Hallett é curadora de Arte Islâmica do início da Era Moderna na Fundação Calouste Gulbenkian. Doutorou-se em Arte Islâmica e Arqueologia na Universidade de Oxford. A sua tese de doutoramento deu origem à exposição *Iraq and China. Ceramics, Trade and Innovation*, que teve lugar na Arthur M. Sackler Gallery, Smithsonian Institution, Washington, DC, em 2004.

Além da curadoria da já mencionada exposição *O Gosto pela Arte Islâmica*, foi co-curadora de várias exposições em Lisboa incluindo: *Culturas do Índico* (1998), *O Tapete Oriental em Portugal* (2007) - galardoada com o Prémio Reynaldo dos Santos pelo Catálogo -, *Sobre o Triunfo da Cor. Para uma Rota de Pigmentos* (2010) e a exposição sobre tapeçaria Flamenga, *Cortejo Triunfal com Girafas* (2009).

As suas publicações incluem contribuições para vários livros, catálogos e revistas de carácter académico e científico, assim como o livro *Os Vidros da Dinastia Mameluca no Museu Calouste Gulbenkian* (2000). É ainda co-fundadora da equipa de investigação *Textiles, Trade and Taste. Portugal and the World* e co-editou uma monografia sobre o impacto da Expansão Portuguesa no microcosmo do Paço Ducal de Vila Viçosa em 1563, intitulada *De Todas as Partes do Mundo. O Património do 5º Duque de Bragança, D. Teodósio I* (2018).

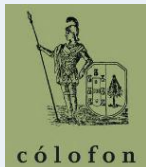
É licenciada em Química Analítica e utiliza frequentemente a análise científica como complemento da sua investigação.

A sessão será seguida de jantar, ao preço de 35,00€, 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

REGALIAS DOS SÓCIOS

Foi recentemente estabelecida uma parceria com a Livraria Cólofon, pertença do Sócio Francisco Pinto dos Santos Brito, que prevê um desconto de 15%.



Livraria Cólofon

Largo Condessa do Juncal, nº 21, 2º Esq
4800-159 Guimarães

Tel: 00351 919 565 452 Webb: www.colofon.pt

E-mail: colofon.pt@gmail.com | colofon@colofon.pt

ADMISSÕES

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

Dr. Miguel Neves de Carvalho

Dr. Stefano Marini

Dr. João Pedro Garcia

Dra. Sandrine Charlotte Bisson Pinto Marvão

Kin Pan Chu

Profª. Dra. Maria Teresa Valdêz de Magalhães d'Arriaga

Dra. Lúcia Maria de Ataíde Oliveira Sucena

D. Maria da Piedade Santos Duarte Pinto Correia

Doutora Galia Saouma

SÁBADOS do mês de Dezembro

Conforme habitualmente, o Grémio Literário está aberto sábados, dias 7, 14, 21 e 28 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 30,00€. As crianças até aos sete anos, serão convidadas do Grémio Literário e dos oito aos doze anos pagarão 50% do preço.

O buffet é constituído, como nos anos anteriores, por um conjunto de saladas, carnes frias, sopa, um prato quente, sobremesas diversas de doces e fruta, sendo o café ou o chá servido na mesa.

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



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€



Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à disposição uma colecção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos “peça a peça” por artesãos portugueses.

Uma colecção com a assinatura de

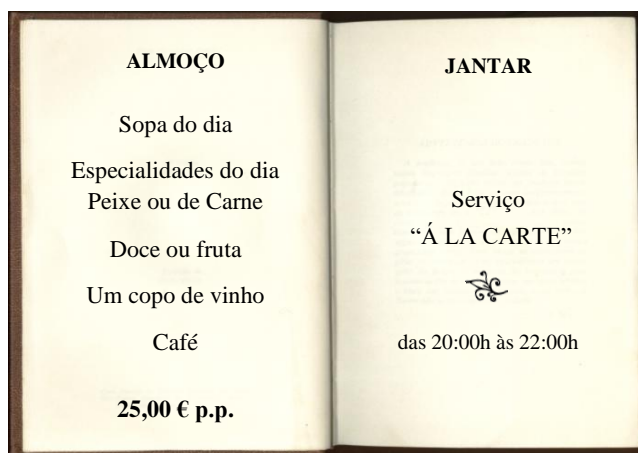
Fernanda Lamelas
arts

(Lenço 90x90 165,00€ - Lenço 60x60 120,00€ - Gravata 95,00€ - Laço 55,00€ - Lenço de bolso 40x40 45,00€ - Lenço de bolso 30x30 35,00€)

**EMENTAS DE
NOVEMBRO 2019**



**EMENTA DO DIA
ALMOÇOS**



RESTAURANTE DO GRÉMIO LITERÁRIO

6ª Feira	01/nov		Feriado
2ª Feira	04/nov	Peixe	Tiborna de bacalhau com tomate e orégãos
		Carne	Vol-au-vent de caça com salada de laranja e maçã
3ª Feira	05/nov	Peixe	Açorda de camarão à alentejana
		Carne	Perna de vitela assada com feijão verde e puré de abóbora
4ª Feira	06/nov	Peixe	Corvina do mercado braseada
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	07/nov	Peixe	Robalo escalfado com puré de aipo e legumes grelhados
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	08/nov	Peixe	Bacalhau à lagareiro
		Carne	Peru assado com castanhas estufadas e couve de Bruxelas
2ª Feira	11/nov	Peixe	Bacalhau dourado com salada de tomate
		Carne	Alheira de caça à portuguesa
3ª Feira	12/nov	Peixe	Arroz de lingueirão com filetes de Peixe-Galo
		Carne	Coxa de frango recheada com farinheira , gratinado de batata e esparregado
4ª Feira	13/nov	Peixe	Caril suave de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	14/nov	Peixe	Secretos de porco preto com espargos verdes e açorda de grelos
		Carne	Robalo escalfado com puré de pastinaca e brócolos cozidos no vapor
6ª Feira	15/nov	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Stroganoff de peru com cogumelos e arroz de tomilho
2ª Feira	18/nov	Peixe	Pataniscas de bacalhau à Grémio com arroz de grelos
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico , batata palha e redução do molho

3ª Feira	19/nov	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	Ensopado de cabrito à Angolana
4ª Feira	20/nov	Peixe	Açorda de camarão com coentros e alho
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	21/nov	Peixe	Corvina braseada com <i>ratatouille</i> e batata <i>sauté</i>
		Carne	Arroz de Pato à Grémio Literário
6ª Feira	22/nov	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batata, ovo cozido e legumes
		Carne	Costeleta da vazia com molho de pimenta e limão e gratinado de batata
2ª Feira	25/nov	Peixe	Bacalhau gratinado com tomate e broa de milho
		Carne	Roast Beef à inglesa com salada verde, tangerina e cogumelos grelhados
3ª Feira	26/nov	Peixe	Tagliatelle de massa caseira com camarão e tomate confitado
		Carne	Pernil de porco assado no forno com batatas e cebolas confitadas
4ª Feira	27/nov	Peixe	Dourada com batata doce e puré de couve flor
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	28/nov	Peixe	Caldeirada de pescada à marinheiro
		Carne	Lombelo de porco com migas de couve e espargos grelhados
6ª Feira	29/nov	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Bochechas de porco com puré de raíz de aipo e ervilhas salteadas
2ª Feira	02/dez	Peixe	Tiborna de bacalhau assado com legumes da Estação
		Carne	Coelho à caçador com batatas e cebolas assadas
3ª Feira	03/dez	Peixe	Peixe espada escalfado com arroz de amêijoas e coentros frescos
		Carne	Costeleta de vitela grelhada com pataniscas de batata e salada de legumes grelhados
4ª Feira	04/dez	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	05/dez	Peixe	Filetes de pescada com puré de pastinaca e legumes grelhados
		Carne	Parmentier de caça
6ª Feira	06/dez	Peixe	Bacalhau confitado com puré de grão e legumes de outono assados
		Carne	Perna de borrego assada com grelos e batatas
2ª Feira	09/dez	Peixe	Bacalhau dourado
		Carne	Arroz com sustância de alheira e espargos verdes
3ª Feira	10/dez	Peixe	Caril rico de peixe com arroz de lima
		Carne	Barriga de porco assada com estufado de castanhas

4ª Feira	11/dez	Peixe	Dourada com pesto de manjeriço
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	12/dez	Peixe	Arroz de polvo
		Carne	Perdiz estufada com couve lombarda e presunto ibérico
6ª Feira	13/dez	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e legumes assados

SÁBADOS DE DEZEMBRO

07/dez	Peixe	Arroz de Pato à Grémio Literário
14/dez	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
21/dez	Carne	O nosso cozido à Portuguesa
28/dez	Peixe	Filetes de Robalo com puré de cenoura e mistura de legumes assados