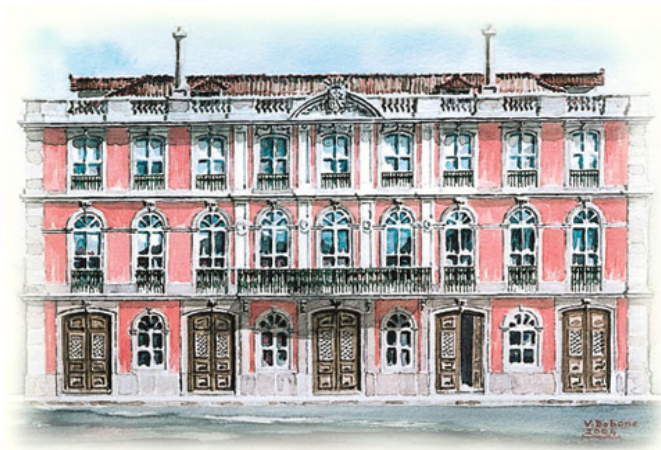




## Grémio Literário

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



## PRÓXIMAS INICIATIVAS

**11 de Outubro**, 4ª feira, pelas 19:00h

### Colóquio “Egipto – Grandiosidade, Mistério e Memória”



Por iniciativa do Consócio Dr. Rui Nobre, consultor da Tryvel, o Grémio Literário promove uma conferência subordinada ao tema “Egipto – Grandiosidade, Mistério e Memória”, sendo oradora a Prof. Doutora Helena Trindade Lopes. A sessão conta, ainda, com a intervenção do musicólogo

Prof. Doutor Rui Vieira Nery, que falará sobre a comemoração do 150º aniversário da Ópera Aída, de Giuseppe Verdi, a ter lugar, proximamente, junto das Pirâmides de Gizé.

Helena Trindade Lopes, Professora Catedrática na área de História Antiga e Coordenadora Executiva do Departamento de História da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas (NOVA FCSH) da Universidade Nova de Lisboa, tem como áreas de estudo preferenciais, o Egipto Antigo – História e Arqueologia, o Mundo Mediterrânico, a História Antiga e a História das Religiões. É, ainda, autora de dois romances históricos e de vários livros e artigos científicos nos seus domínios de especialidade, tendo ainda participado como oradora, em vários Congressos Internacionais de Egiptologia. A conferencista foi, ainda, Diretora do primeiro Projeto Arqueológico Português no Egipto (Palácio de Apriés, em Mênfis), iniciado em 2000.

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



### L'uso dei formaggi nella cucina tradizionale regionale

**19 de Outubro**, 5ª feira, pelas 20:30h

### Jantar italiano

Por iniciativa do Consócio Dr. Luis Vilaça Ferreira, o Grémio Literário promove, em parceria com a Accademia della Cucina Italiana, um jantar italiano cujo menu e confecção são da autoria do Chefe Giorgio Damasio.

O preço do jantar é de 35€ por pessoa.

A data limite de inscrição é o dia 16 de Outubro.

#### Aperitivo

Biscotti di formaggio e mandorle

Biscoitos de queijo e amêndoas

Gorgonzola, sedano e noci

Gorgonzola, aipo e nozes

#### Primo piatto

Risotto alla parmigiana profumato al Prosecco e rosmarino

Risotto á moda de parma, perfumado de Prosecco e alecrim

#### Secondo piatto

Filetto di maiale com scamorza, pomodori secchi e spinaci

Lombinho de porco com queijo scamorza, tomate seco e espinafres

#### Dolce

Semifrio di ricotta e mascarpone e frutti di bosco al vino rosso

Semifrio di ricotta e mascarpone e frutos vermelhos ao vinho tinto

**20 de Outubro, 6ª feira, pelas 18:30h**

**Sessão comemorativa dos 190 anos da criação dos Cursos Jurídicos no Brasil pela lei de XI de Agosto de 1827**

O Grémio Literário, conjuntamente com a Embaixada do Brasil e a Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra, promove, na Biblioteca, uma sessão comemorativa para assinalar os 190 anos da criação dos Cursos Jurídicos no Brasil.

Usarão da palavra Sua Excelência o Senhor Embaixador do Brasil em Portugal, Luiz Alberto Figueiredo Machado, e o Doutor Rui de Figueiredo Marcos, Director da Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra, que irá proferir uma palestra subordinada ao tema *Os 190 Anos da Criação dos Cursos Jurídicos do Brasil e as Relações entre a Universidade de Coimbra e a Universidade de São Paulo*.

No final será servido um Porto de Honra.

**23 de Outubro, 2ª feira, pelas 20:30h**

**Jantar/debate**

**Ciclo “O estado do Estado; Estado, Sociedade, Opções”**



O novo ciclo de jantares-debate, promovido pelo Clube Português de Imprensa, em parceria com o Centro Nacional de Cultura e o Grémio Literário, vai subordinar-se ao tema genérico **“O estado do Estado; Estado, Sociedade, Opções”** e arranca no próximo dia 26 de Outubro, tendo Isabel Mota, presidente da Fundação Calouste Gulbenkian, como oradora convidada.

**Isabel Maria de Lucena Vasconcelos Cruz de Almeida Mota**, de seu nome completo, nasceu em Lisboa, teve uma educação tradicional, uma adolescência pacata e passou dois anos em Moçambique, onde o pai foi colocado em missão.

Licenciou-se em Economia e Finanças, foi assistente no Instituto Superior de Ciências Económicas e Financeiras da Universidade Técnica de Lisboa e conselheira na Representação Permanente de Portugal junto da União Europeia, em Bruxelas, tendo representado Portugal em várias organizações multilaterais.

Chamada para o Governo, integrou os XI e XII Governos Constitucionais, chefiados por Aníbal Cavaco Silva, como Secretária de Estado do Planeamento e do Desenvolvimento Regional, com responsabilidade nas negociações com a União Europeia dos fundos estruturais e de coesão para Portugal, entre 1987 e 1995.

Em 1996 foi dirigir o Serviço de Orçamento, Planeamento e Controlo da Fundação Calouste Gulbenkian, passando a administradora desta instituição, em 1999. O percurso destes últimos 20 anos permitiu-lhe conhecer a grande casa por dentro, em diferentes áreas, onde demonstrou a sua fibra, a competência técnica e a sensibilidade.

Enquanto Presidente da Fundação Calouste Gulbenkian, Isabel Mota definiu três compromissos: "O primeiro, com o futuro", com a Fundação a acompanhar os novos tempos, em Portugal e nas comunidades que serve; "o segundo, com os mais vulneráveis", principais beneficiários da actividade da fundação; por fim, "mas não menos importante, com a importância da arte e da cultura que nos dão a sabedoria e constituem os alicerces da tão necessária tolerância nos tempos conturbados em que vivemos".

A oradora convidada privou com Desmond Tutu (Nobel da Paz em 1984), Hillary Clinton (candidata à Casa Branca), Bill Gates (fundador da Microsoft), e lidou de perto com personalidades como Jacques Delors, Helmut Kohl, Jacques Chirac, John Major ou José María Aznar. Por cá rendem-lhe homenagem e admiram-lhe as qualidades de persistência e de sabedoria na resolução dos dossiers mais delicados.

É esta personalidade brilhante e multifacetada, que deixou um traço inesquecível da sua personalidade por onde passou, desde Bruxelas, ao Governo ou à Academia, que estará connosco, iniciando um prometedor ciclo de jantares-debate.

O preço do jantar é de 30€ por pessoa.

**25 de Outubro**, 4ª feira, pelas 19:30h

## **Ciclo Literário**

Integrado no Ciclo de Literatura Portuguesa, organizado pelo Consócio Dr. António Aires Gonçalves, Presidente do Conselho Literário, o Grémio Literário vai realizar, na Biblioteca, uma sessão subordinada ao tema “O Centenário do Portugal Futurista”, sendo orador António Valdemar, jornalista, investigador, olisipógrafo e autor de vários livros sobre história, literatura, arte e património.



Do grupo e da geração do Orpheu, António Valdemar ainda privou com Armando Cortes – Rodrigues, Raul Leal, Alfredo Guisado, destacando– se, contudo, o convívio e a amizade com Almada Negreiros, durante muitos anos. Este concedeu - lhe entrevistas acerca da sua vida e obra, parte das quais reunidas no livro “Almada, os Painéis, a Geometria e Tudo”, cujo lançamento pelo Prof. Doutor Eduardo Lourenço se realizou no Grémio Literário.

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](mailto: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.**

### **ADMISSÃO DE SÓCIOS**

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

Dr. José Manuel Martins Monteiro  
Dr. Nuno Miguel da Costa Silva Vieira  
Eng. Ulf Lennart Karäker  
Dr. Vitor Hugo Vaz Santos  
Engª. Besma Kraiem  
Dr. Pascal Jacques Paul Housset  
Dona Sonia de Brye  
Don Álvaro Vázquez Vives

### **INFORMAÇÃO**



O Grémio Literário estabeleceu um acordo de assistência com a empresa de informática Firstboot que disponibilizou aos Sócios o Wifi verificando-se agora rede em grande parte do edifício.

Esta empresa passa também a fazer a manutenção do equipamento informático.

## MERCHANDISING

Sugerimos 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€

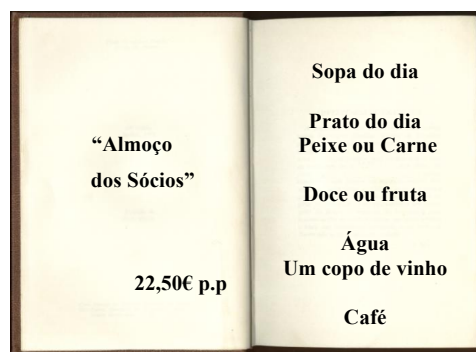
**Lembramos que o Grémio Literário dispõe de Instalações adequadas para a realização de, entre outras, festas de Casamentos e Baptizados, que estão à disposição dos Prezados Consócios.**

**Não deixe de consultar o seu Clube.**

## EMENTAS DE OUTUBRO 2017



### PRATOS DO DIA ALMOÇOS



2ª Feira	2/Outubro	Peixe Carne
3ª Feira	3/Outubro	Peixe Carne
4ª Feira	4/Outubro	Peixe Carne
5ª Feira	5/Outubro	Peixe Carne
6ª Feira	6/Outubro	Peixe Carne

**Bacalhau lascado** com puré de grão e sabores algarvios  
**Lombelo de porco** com xerém de milho e amêijoia

**Cação de coentrada**  
**Cabrito à Angolana**

**Pescada fresca** com molho de frutos secos e legumes assados  
**Magret de pato** com puré de cenoura e batata frita

**Feriado**

**Tiborna de bacalhau à ribatejana**  
**Frango recheado** com presunto, batata torneada e cebolinhas

2ª Feira	9/Outubro	Peixe Carne
3ª Feira	10/Outubro	Peixe Carne
4ª Feira	11/Outubro	Peixe Carne
5ª Feira	12/Outubro	Peixe Carne
6ª Feira	13/Outubro	Peixe Carne

**Bacalhau à Brás**  
**Parmentier de caça de Outono**

**Arroz rico de peixe**  
**Cabrito assado** com batatas novas e grelos

**Salmão braseado** com puré de maçã reineta e espargos verdes  
**Stroganoff de peru** com arroz basmati

**Fillet de peixe com molho de especiarias** e brócolos  
**Rosbife à inglesa** com batata frita e salada

**Bacalhau à lagareiro**  
**Risoto de alheira** com espargos verdes

2ª Feira	16/Outubro	Peixe Carne
3ª Feira	17/Outubro	Peixe Carne
4ª Feira	18/Outubro	Peixe Carne
5ª Feira	19/Outubro	Peixe Carne
6ª Feira	20/Outubro	Peixe Carne

**Filetes de robalo** com batata salteada e legumes  
**Estufado de rabo de boi à Grémio** com puré de batata

**Polvo de Sesimbra** com batata-doce e suave aroma de alho  
**Bife da vazia *au champignon* de Paris** e redução do molho

**Joaquinzinhos fritos** com arroz de grelos  
**O nosso cozido à Portuguesa das quartas-feiras**

**Peixe-espada braseado** com molho de manteiga e limão  
**Fricassé de coelho** com arroz de especiarias

**Bacalhau à Narcisa**  
**Coxa de pato confitada** com puré de cenoura e molho de citrinos

2ª Feira	23/Outubro	Peixe Carne
3ª Feira	24/Outubro	Peixe Carne
4ª Feira	25/Outubro	Peixe Carne
5ª Feira	26/Outubro	Peixe Carne
6ª Feira	27/Outubro	Peixe Carne

**As pataniscas de bacalhau do Grémio** com arroz de grelos  
**Pernil de porco assado no forno** com batatas e cebolinhas

**Ravioli de sapateira**  
**Bochecha de porco estufada** com puré de batata

**Raia em manteiga de alho e limão** com batata cozida  
**O nosso cozido à Portuguesa das quartas-feiras**

**Arroz de polvo de sustância à Ramalho Ortigão**  
**Perdiz estufada** com batata palha e redução do jus

**Bacalhau cozido à antiga** com batata, couves e legumes  
**Rosbife** com batata frita e salada de tomate

2ª Feira	30/Outubro	Peixe Carne
3ª Feira	31/Outubro	Peixe Carne

**Folhado de bacalhau** com grelos  
**Cachaço estufado** com puré de maçã e espargos

**Caril de peixe à indiana** com arroz perfumado com lima  
**Ossobuco ambrosiano**