



**Grémio Literário**

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



**VALORIZAR O GRÉMIO LITERÁRIO**

O Grémio Literário, clube centenário e com história cultural, está sediado no Palacete Visconde de Loures, edifício cujo valor arquitectónico e artístico é reconhecido. Os interiores reflectem o gosto de uma época pautada pela beleza, luxo confortável, empregando materiais de excelência.

A sua manutenção e preservação têm sido uma prioridade dos seus dirigentes, acompanhada por períodos de restauro e certa modernização para conforto e apreço dos Sócios. O interior do palacete faz, pois, parte integrante do património material do Grémio Literário, enriquecendo o seu valor cultural.

Um novo desafio se propõe aos sócios: aumentar este património com donativos que visem constituir um novo pólo de atracção. Peças, objectos ou obras, com valor intelectual e artístico, expostas aos olhares de sócios e visitantes, e que associadas ao nome dos respectivos “mecenas”, garantam uma memória que os liga à História do Grémio.

A valoração do legado e a sua ligação ao Grémio Literário será da responsabilidade de uma Comissão competente para o efeito que, para além de reconhecer a importância do legado, será responsável pela constituição e preservação desse fundo patrimonial.

Este projecto pode constituir uma nova dinâmica capaz de atrair detentores de “pequenos grandes tesouros” que encontram o lugar seguro para a sua visibilidade, e atrair novos públicos ao Grémio Literário.

Para além da doação de peças, objectos ou obras com valor cultural e artístico, propõe-se, igualmente, aos Sócios, em alternativa, que as acções de mecenato se possam concretizar através de donativos em dinheiro, os quais são passíveis de benefícios fiscais em termos de IRC e IRS (Categoria B) de acordo com o art. 62º-B da Lei do Mecenato.

Os fundos recolhidos por esta via serão afectos à aquisição de peças com valor cultural e artístico com intervenção da Comissão atrás referida e com a participação dos próprios mecenas se assim o desejarem.

***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.

## PRÓXIMAS INICIATIVAS

**9 de Outubro**, 4ª feira, pelas 18:30h

**Ciclo de 4 colóquios**

**Tradição e Revolução: O Grémio Literário na mudança dos tempos**

**Coordenação e Moderação Luis Filipe Castro Mendes**

**3ª Sessão**

**"A República e o Modernismo"**



O Grémio Literário, com a coordenação do Embaixador Luís Filipe Castro Mendes prossegue com o ciclo de **4 colóquios** sob o tema “Tradição e Revolução: O Grémio Literário na Mudança dos Tempos”, cuja terceira sessão se intitula

**" A República e o Modernismo "**

Partindo da data de 1912, quando Almada Negreiros veio expor aqui, no Grémio Literário, pela primeira vez na sua vida, enquadrado no Salão dos Humoristas. Falar-nos-á da República o Prof. Doutor Fernando Rosas, do Modernismo o Prof. Doutor Nuno Júdice e ambos da complexa e ambivalente relação que estas duas realidades tiveram entre si.

A sessão será seguida de jantar, pelas 20:30h, ao preço de 35,00€, por pessoa.

**10 de Outubro**, 5ª feira, pelas 18:00h

**Lançamento de Livro**



Por iniciativa do Consócio Eng. José Bento dos Santos, vai ter lugar, na Biblioteca, a apresentação do livro “O Vinho Sentido sem descrever aromas ou atribuir pontuações” da autoria de Virgílio Loureiro e Manuel Malfeito Ferreira, ambos professores do Instituto Superior de Agronomia onde, há mais de 30 anos, estudam, reflectem e leccionam sobre o vinho e as suas múltiplas facetas.

Nesta obra, os autores fundamentam um novo método de prova de vinhos, por eles desenvolvido, fazem uma introdução à complexidade físico-química dos vinhos, abordam o modo de funcionamento do cérebro dos provadores iniciados e peritos e discutem as enormes implicações que o método de prova tradicional trouxe ao modo como o vinho é entendido no século XXI.

Na última parte do livro abordam as modas, as classificações, os estilos de vinho e as preferências dos consumidores actuais, descrevendo as técnicas para moldar os vinhos ao “gosto dos mercados”, reflectindo sobre o vinho como objecto de estética e fazendo uma breve incursão pela harmonia do vinho com a comida.

A não perder!

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

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

**Ciclo Literário**

**Comemoração do centenário de nascimento de Jorge de Sena**

Associando-se às comemorações do centenário do nascimento de Jorge de Sena, o Grémio Literário promove uma conferência pela Profª. Doutora Gilda Santos, sob o título “*Poesia e exílio: Jorge de Sena no Brasil*”.



Jorge Sena, que nasceu em Lisboa em 2 de Novembro de 1919 e morreu em Santa Barbara, (California), em 4 de Junho de 1978, foi um dos maiores vultos da cultura portuguesa do século XX. A sua vastíssima e multifacetada obra de poeta, crítico, ensaísta, ficcionista, dramaturgo, professor universitário e tradutor tornou-se, pela profundidade e originalidade, uma referência incontornável. No Brasil, para onde foi em 1961, leccionou Literatura Portuguesa na Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Araraquara (Estado de São Paulo). Em 1964, depois de vencer certos preconceitos por ser licenciado em Portugal não em Literatura, mas em Engenharia Civil, defendeu com distinção e louvor a sua tese de doutoramento em Letras naquela Universidade.

É sobre o período, especialmente fecundo e ainda não inteiramente estudado, dos seis anos que Jorge de Sena passou no Brasil que virá falar no Grémio Literário a Prof<sup>ª</sup>. Doutora Gilda da Conceição Santos, considerada uma das maiores autoridades em estudos sobre a obra do Poeta.

Gilda Santos concluiu em 1989 o seu doutoramento na Universidade Federal do Rio de Janeiro, defendendo a tese *Uma alquimia de ressonâncias: O Físico Prodigioso de Jorge de Sena*. Integrando desde 1983 o Conselho deliberativo do Real Gabinete Português de Leitura do Rio de Janeiro, faz parte desde 1992 da respectiva Direcção. Foi a fundadora do SEPESP – *Seminário Permanente de Estudos Portugueses* na Faculdade de Letras da UFRJ num momento em que a Literatura portuguesa esteve ameaçada de ser obrigatória nos cursos de Letras do Brasil. Em 1999 tomou a iniciativa de criar na mesma Universidade a *Cátedra Jorge de Sena para Estudos Literários Luso-Afro-Brasileiros*, cuja regência tem assumido até hoje.

Em 2010 lançou na Internet o site “*Ler Jorge de Sena*”, por ela idealizado e que continua a dirigir. Em 2004 recebeu a Medalha de Mérito das Comunidades Portuguesas e em 2016 o Governo português agraciou-a com a Medalha de Mérito Cultural.

A conferência será ilustrada com a leitura de poemas de Jorge de Sena por Jorge Vaz de Carvalho.

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

**19 de Novembro, 3ª feira**

### **Jantar Italiano**

Por ocasião da celebração da IV SEMANA DA COZINHA ITALIANA NO MUNDO, o Grémio Literário realiza um jantar italiano que será preparado por um chefe de cozinha do Cilento, região montanhosa da Campânia.

No próximo Boletim será fornecida mais informação sobre esta iniciativa.

**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)**

### **ADMISSÕES**

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

Dr. António Pedro de Lucena Pignatelly Corrêa de Aguiar  
Sr. Alex Nabuco dos Santos

### **CLUBES CORRESPONDENTES**

Foi recentemente estabelecido o seguinte acordo de reciprocidade:

#### **Clube de Viseu**

Rua Cónego Martins | 3500-153 Viseu

Tel: 0035 232 426 000

[www.clubedeviseu.pt](http://www.clubedeviseu.pt) E-mail: [geral@ctm.pt](mailto:geral@ctm.pt)

### **MESA DOS SÓCIOS**

Recordamos os estimados Consócios que a primeira mesa da varanda, é uma mesa comum, que se destina a acolher os Sócios que não venham acompanhados e que queiram disfrutar de companhia.



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

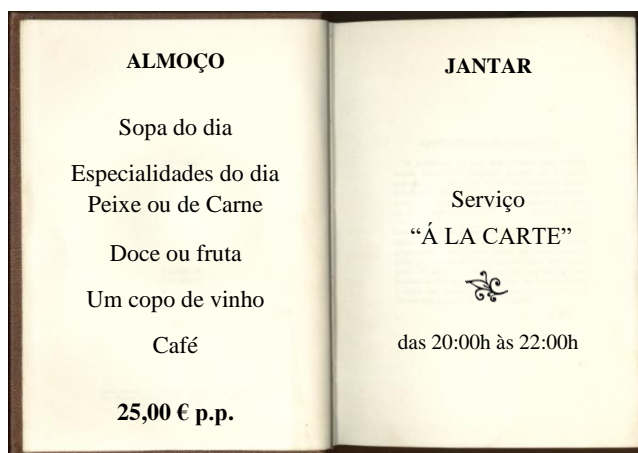
*Fernanda Lamelas*  
arts

(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  
OUTUBRO 2019**



**EMENTA DO DIA  
ALMOÇOS**



**RESTAURANTE DO GRÉMIO LITERÁRIO**

3ª Feira	01/out	Peixe	<b>Robalo escalfado</b> com puré de cenoura assada e legumes grelhados
		Carne	<b>Arroz de pato à Grémio Literário</b>
4ª Feira	02/out	Peixe	<b>Moqueca de peixe</b> com arroz de lima e gengibre
		Carne	<b>Fricassé de coelho</b> com arroz de especiarias
5ª Feira	03/out	Peixe	<b>Salmão frio</b> com salada russa e molho tártaro
		Carne	<b>Roast Beef à inglesa</b> com batata frita e salada de laranja
6ª Feira	04/out	Peixe	<b>Bacalhau à Zé do Pipo</b>
		Carne	<b>Coxa de pato confitada</b> com legumes grelhados e puré de cenoura
2ª Feira	07/out	Peixe	<b>Bacalhau gratinado</b> com cebolada e camarão
		Carne	<b>Caril suave de frango à Goesa</b>
3ª Feira	08/out	Peixe	<b>Corvina no vapor</b> com molho de especiarias e brócolos grelhados
		Carne	<b>Secretos de porco preto</b> com migas alentejanas e espargos verdes
4ª Feira	09/out	Peixe	<b>Risoto de camarão</b>
		Carne	<b>Ensopado de borrego</b> com batatas cozidas
5ª Feira	10/out	Peixe	<b>Salmão frio</b> com salada russa e molho tártaro
		Carne	<b>Roast Beef à inglesa</b> com batata frita e salada de laranja
6ª Feira	11/out	Peixe	<b>Bacalhau cozido à antiga</b> com batata, couve e legumes
		Carne	<b>Língua de vitela estufada</b> com arroz de coentros
2ª Feira	14/out	Peixe	<b>Bacalhau dourado à moda de Elvas</b>
		Carne	<b>Face de porco estufada</b> com batata torneada e acelgas
3ª Feira	15/out	Peixe	<b>Robalo escalfado com molho de moqueca</b>
		Carne	<b>Coxa de pato confitada</b> com legumes grelhados e puré de cenoura
4ª Feira	16/out	Peixe	<b>Pescada escalfada</b> com batata <i>sauté</i> e estufado de legumes
		Carne	<b>Lombelo de porco com marmelo</b> e migas de grelos

5ª Feira	17/out	Peixe	<b>Salmão frio</b> com salada russa e molho tártaro
		Carne	<b>Roast Beef à inglesa</b> com batata frita e salada de laranja
6ª Feira	18/out	Peixe	<b>Bacalhau à Viana do Castelo</b> , batata confitada e cebola
		Carne	<b>Tagliatelle de massa fresca com presunto ibérico</b>
2ª Feira	21/out	Peixe	<b>Bacalhau gratinado com cebolada e camarão</b>
		Carne	<b>Costeleta de novilho</b> com puré de pastinaca e tempero de alho assado
3ª Feira	22/out	Peixe	<b>Raia à portuguesa, com alho e alcaparras</b>
		Carne	<b>Arroz de Pato à Grémio Literário</b>
4ª Feira	23/out	Peixe	<b>Arroz rico de peixe e bivalves</b>
		Carne	<b>Plumas de porco</b> com migas, salada de tomate e queijo cabra
5ª Feira	24/out	Peixe	<b>Salmão frio</b> com salada russa e molho tártaro
		Carne	<b>Roast Beef à inglesa</b> com batata frita e salada de laranja
6ª Feira	25/out	Peixe	<b>Bacalhau confitado</b> com legumes da época
		Carne	<b>Parmentier de caça</b> com salada de tomate
2ª Feira	28/out	Peixe	<b>Folhado de bacalhau</b> com esparregado e gratinado de legumes
		Carne	<b>Ossobuco à milanesa</b>
3ª Feira	29/out	Peixe	<b>Polvo assado</b> com batata doce e grelos salteados em azeite
		Carne	<b>Lombelo de porco</b> com estufado de cogumelos e batata gratinada
4ª Feira	30/out	Peixe	<b>Caldeirada de pescada à marinheiro</b>
		Carne	<b>Perdiz estufada com presunto ibérico</b> , batata palha e redução do molho
5ª Feira	31/out	Peixe	<b>Salmão frio</b> com salada russa e molho tártaro
		Carne	<b>Roast Beef à inglesa</b> com batata frita e salada de laranja
6ª Feira	01/nov		<b>Feriado</b>
2ª Feira	04/nov	Peixe	<b>Tiborna de bacalhau</b> com tomate e orégãos
		Carne	<b>Vol-au-vent de caça</b> com salada de laranja e maçã
3ª Feira	05/nov	Peixe	<b>Açorda de camarão à alentejana</b>
		Carne	<b>Perna de vitela assada</b> com feijão verde e puré de abóbora
4ª Feira	06/nov	Peixe	<b>Peixe do mercado braseado</b>
		Carne	<b>O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras</b>
5ª Feira	07/nov	Peixe	<b>Robalo escalfado</b> com puré de bola de aipo e legumes grelhados
		Carne	<b>Arroz de pato à Grémio Literário</b>
6ª Feira	08/nov	Peixe	<b>Bacalhau assado à lagareiro</b>
		Carne	<b>Peru assado</b> com castanhas estufadas e couve de Bruxelas

