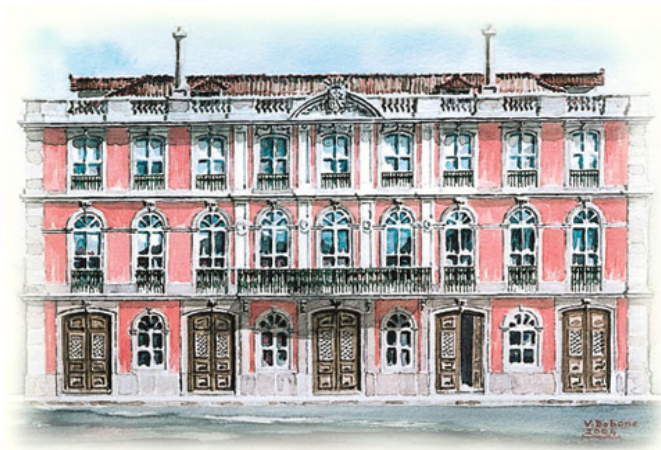




Grémio Literário

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



O Grémio Literário reabriu no dia 4 do corrente, após o período de encerramento para férias, durante o qual foram realizadas obras de beneficiação no Rés do Chão - Portaria, Salão do Bar e Toilletes das Senhoras - as quais esperamos sejam do agrado dos prezados Consócios.

PRÓXIMAS INICIATIVAS

12 de Setembro, 3ª feira, pelas 18:30h

Lançamento de livro



Por iniciativa do Consócio Prof. Doutor Jorge Braga de Macedo o Grémio Literário vai organizar, na Biblioteca, a apresentação da tradução portuguesa do livro "*Pearl Harbor, Lisboa, Tóquio*", editado por Edições Ad Litteram e da autoria de Morishima Morito, antigo Embaixador do Japão em Portugal durante a 2ª Guerra Mundial.

O debate, para o qual convidamos os prezados Consócios, é moderado por Jorge Braga de Macedo, Professor Catedrático da Nova School of Business and Economics e antigo Ministro das Finanças e é constituído pelo seguinte painel:

- Sakutarō Tanino, antigo Embaixador do Japão na China, casado com a neta do autor homenageado;
- Jaime Gama, Presidente da Fundação Francisco Manuel dos Santos, antigo Ministro dos Negócios Estrangeiros;
- Paulo Ramos, editor;
- Yuko Kase, tradutora;
- Sadayoshi Takagawa, Embaixada do Japão em Lisboa.

20 de Setembro, 4ª feira, pelas 18:30h

Lançamento de livro



Por iniciativa do Consócio Dr. Filinto Elísio vai ter lugar, na Biblioteca, a apresentação do livro "*Flor de Basalto*", editado pela Rosa de Porcelana Editora e da autoria de Madalena Brito Neves, ex-embaixadora de Cabo Verde em Portugal.

A apresentação ficará a cargo dos escritores Filinto Elísio e José Luís Hopffer Almada.

22 de Setembro, 6ª feira, pelas 20:30h

Jantar dançante no jardim



O Grémio Literário promove um jantar com baile, no jardim, cuja animação fica a cargo de Stefano Saturnini que nos tem acompanhado com êxito em eventos anteriores.

Havendo condições atmosféricas adversas, o jantar será realizado na Sala de Jantar e Varanda.

Venha ao Grémio e traga os seus convidados!

O preço do jantar é de 40,00€, por pessoa.

26 de Setembro, 3ª feira, pelas 19:00h

Sessão solene comemorativa do tricentenário do Real Edifício de Mafra



Comemorando o tricentenário do lançamento da primeira pedra do Real Edifício de Mafra (1717-2017), o Grémio Literário, em colaboração com a Real e Venerável Irmandade do Santíssimo Sacramento de Mafra e o Palácio Nacional de Mafra, promove, na Biblioteca, uma sessão de evocação daquele importante monumento barroco português, sendo oradores o Dr. Mário Pereira e a Professora Doutora Teresa Leonor Vale.

Mário Pereira, director do Palácio Nacional de Mafra desde o ano 2008, apresentará uma comunicação intitulada "**Um Palácio que se vê ao longe e se lê ao perto**". Licenciado em História pela Faculdade de Letras da Universidade Clássica de Lisboa, o Dr. Mário Pereira foi docente convidado do ISCTE, técnico superior do então IPPC/IPPAR, e coordenou a exposição "Conhecimento dos Mares" no âmbito da Expo'98. Do seu currículo consta, ainda, a presidência da Comissão Instaladora do Pavilhão do Conhecimento e o cargo de Subdirector-geral do Instituto Português de Conservação e Restauro – IPCR.

Teresa Leonor Vale, Mestre pela Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa e Doutora em História da Arte pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto, é detentora de estudos especializados de Museologia e Conservação das Obras de Arte, tendo comissariado diversas exposições entre as quais *A Encomenda Prodigiosa* (2013) e *De Roma para Lisboa. Um Álbum para o Rei Magnânimo* (2015). A Professora Teresa Leonor Vale apresentará a comunicação "**De Roma para Mafra: a ourivesaria italiana da Real Basílica**". As descrições que até nós chegaram das complexas cerimónias de sagração da Basílica de Nossa Senhora e Santo António de Mafra, em Outubro de 1730, põem em evidência o recurso a uma enorme quantidade de obras de ourivesaria. São, justamente, as obras sobreviventes das copiosas encomendas joaninas, o objecto da presente conferência.

Seguidamente o Dr. André Varela Remigio e a Dr.ª Filipa Pereira farão uma brevíssima comunicação onde será apresentado o tratamento de Conservação e Restauro proposto para a braseira do Fogo Novo do Sábado Santo, proveniente da Basílica de Nossa Senhora e Santo António de Mafra pertencente ao Palácio Nacional de Mafra, utilizada na Vigília Pascal.



No final será servido um jantar, ao preço de 35,00€ por pessoa. O Grémio Literário, no âmbito das suas preocupações de carácter cultural, fará reverter 5€ do valor de cada um dos jantares para a intervenção da conservação e restauro da referida braseira.

Solicitamos e agradecemos que V. Exa. proceda à marcação dos jantares, através:

do telefone 21 3475666
ou do e-mail info@gremioliterario.pt.

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.

ADMISSÃO DE SÓCIOS

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

Dra. Maria do Rosário Ferreira L. Rodrigues Pinto

Dra. Maria Manuela França Perroud

Arq. Manuel João Coelho da Bernarda

Prof Doutor Albino Jorge C. S. Oliveira Maia

Dra. Leila Nyrop

Prof Doutor Emídio Maximiano Ferreira

Dra Carla Xavier de Basto Fonseca da Costa

Dra. Joana Alves Cardoso

CLUBES CORRESPONDENTES

Estabeleceram-se acordos de reciprocidade com os seguintes Clubes:

The Georgetown Club

1530 Wisconsin Ave, NW

Washington, DC 20007 - USA

Telefone: (202) 333-9330

Email: info@georgetownclub.org

Webb: www.georgetownclub.org



The Penn Club of New York

30 West 44th Street, New York, NY 10036

Telefone: (212) 764-3550

Email: frontdesk@pennclubny.org

Webb: www.pennclub.org



The Walbrook Club

37A Walbrook

London EC4N 8BS, Reino Unido

Telefone: 020 7623 6100

Email: office@walbrook-club.co.uk

Webb: www.walbrook-club.co.uk

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€



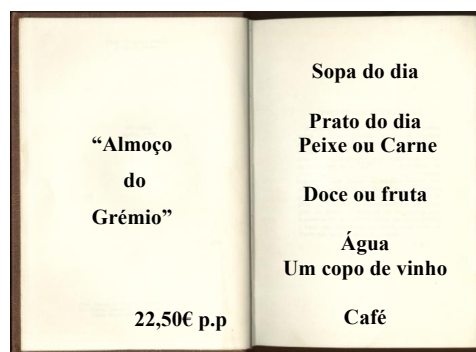
O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€

EMENTAS DE SETEMBRO 2017



PRATOS DO DIA ALMOÇOS



| | | |
|----------|------------|----------------|
| 2ª Feira | 4/Setembro | Peixe Carne |
| 3ª Feira | 5/Setembro | Peixe Carne |
| 4ª Feira | 6/Setembro | Peixe Carne |
| 5ª Feira | 7/Setembro | Peixe Carne |
| 6ª Feira | 8/Setembro | Peixe Carne |

Bacalhau espiritual

Cabrito assado no forno com batata e cebolinhas

Polvo assado com puré de couve-flor e legumes salteados

Coelho à caçador

Salmão braseado com legumes assados

Ossobuco à milanesa

Dourada braseada com legumes e batatas cozidas

Bochecha de porco estufada com puré de batata

Bacalhau à lagareiro

Jardineira de vitela

| | | |
|----------|-------------|----------------|
| 2ª Feira | 11/Setembro | Peixe Carne |
| 3ª Feira | 12/Setembro | Peixe Carne |
| 4ª Feira | 13/Setembro | Peixe Carne |
| 5ª Feira | 14/Setembro | Peixe Carne |
| 6ª Feira | 15/Setembro | Peixe Carne |

Tiborna de bacalhau

Lombinho de porco com migas

Arroz de polvo

Carne de porco à alentejana

Filetes de pescada com arroz de lingueirão

Rosbife com salada e batata frita

Robalo braseado com cuscus e legumes

Caril de frango com arroz de citrinos

Posta de bacalhau no vapor com legumes glaceados

Costeleta de novilho com puré de pastinaca

| | | |
|----------|-------------|----------------|
| 2ª Feira | 18/Setembro | Peixe Carne |
| 3ª Feira | 19/Setembro | Peixe Carne |
| 4ª Feira | 20/Setembro | Peixe Carne |
| 5ª Feira | 21/Setembro | Peixe Carne |
| 6ª Feira | 22/Setembro | Peixe Carne |

Bacalhau assado com couve lombarda, batata e cebolinhas
Perna de borrego assada com grelos e batata nova

Massa fresca, tinta de choco e camarão
Costeleta de porco com xerém de milho

Lulas estufadas com feijão branco
Pato confitado com salada de figos e agrião

Raia confitada em azeite, manteiga e alho
Assado de barriga de porco com puré de cenoura

Bacalhau à Zé do pipo
Rojões de porco com arroz de coentros

| | | |
|----------|-------------|----------------|
| 2ª Feira | 25/Setembro | Peixe Carne |
| 3ª Feira | 26/Setembro | Peixe Carne |
| 4ª Feira | 27/Setembro | Peixe Carne |
| 5ª Feira | 28/Setembro | Peixe Carne |
| 6ª Feira | 29/Setembro | Peixe Carne |

Bacalhau à Brás
Cachaço estufado com batata esmagada, feijão verde e cenoura

Cação de coentrada
Coxa de frango recheada com presunto

Caril de camarão com arroz de lima
Pernil assado com batata

Truta no forno com batata cozida e grelos
Fricassé de língua de vitela com arroz de ervilhas

Bacalhau à Narcisa
Perdiz estufada com bacon e batata frita