



Grémio Literário

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



Ano Novo 2020

No começo de um Novo Ano, costuma-se desejar.

Desejar que tudo seja possível no entendimento de felicidade, e que neste entendimento estejam desejos de melhorias nas nossas vidas.

O ser humano rege-se por princípios de sobrevivência, alicerçados no trabalho, no seio da família e em sociedade.

A dependência de outros é cada vez mais essencial numa época de grandes transformações sociais, económicas, políticas e ambientais, exigindo-se por isso um novo tipo de vida individual e em comunidade.

Desejar, mas pensar e reflectir sobre o mundo.

O Grémio Literário espaço de convivência social e de reflexão associa-se a este desejo de um Ano de 2020 cheio de prosperidade a todos os sócios, não esquecendo que a cultura é sinónimo de desenvolvimento e que as ideias iluminam a razão.

Bom Ano Novo



Dado o interesse manifestado pelos estimados Consócios vai realizar-se, este ano, em **duas edições** o tradicional jantar, no jardim, dos Santos Populares, animado pela orquestra de jazz “Lisbon Swingers”. Esta Big Band, com cerca de 20 elementos, está voltada para a interpretação dos grandes temas de jazz, nomeadamente dos clássicos americanos da era do swing. Os seus gostos procuram, frequentemente, aproximar-se do som típico de orquestras conhecidas como as de Count Basie ou de Duke Ellington.

Caso se verifiquem condições meteorológicas adversas, os eventos realizar-se-ão no interior do Grémio Literário.

O preço do jantar é de 45€ por pessoa.

As datas definidas são: **26 de Junho e 30 de Junho**.

As inscrições estão, para cada uma das datas, desde já, abertas; para garantir a respectiva reserva, deverá ser pago, no acto da inscrição, 50% do valor do jantar, ou seja, 22,50€ por pessoa, através de transferência bancária, para a conta do Grémio Literário do Millennium BCP, com os seguintes dados:

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

QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2020

Lembramos que se encontra a pagamento a quotização do ano de 2020, a qual se deve enquadrar numa das seguintes modalidades:

Anual 500,00 €
(c/bónus de 22,00 € deduzido)

Trimestral 130,50 € | Semestral 261,00 € | Mensal 43,50 € (apenas por transferência bancária)

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

Visitas guiadas à Exposição: Antes do PowerPoint - Exposição de Estampas dos «Desenhos Didáticos de José Pedro Martins Barata no Instituto Superior Técnico»

14 de Janeiro, 3ª feira, pelas 18:00h - Arq. Nuno Matos Silva

3 de Fevereiro, 2ª feira, pelas 18:00h - Prof.ª Doutora Sandra Leandro



No âmbito da mostra que decorre na Sala de Exposições do Grémio Literário, irão realizar-se duas visitas guiadas, respectivamente pelo Arq. Nuno Matos Silva, investigador no IST e principal responsável pela publicação das estampas e pela organizadora da mostra, Prof.ª Doutora Sandra Leandro, sócia do Grémio Literário.

Esta exposição apresenta as três séries elaboradas pelo Arq. e Professor José Pedro Martins Barata e tem como propósito homenagear e divulgar um trabalho com intuítos pedagógicos tantas vezes invisível fora da esfera académica.



A série «Épocas», constituída por onze reconstituições/invenções históricas desde o século XVI ao século XX, menciona algumas personalidades que geraram conhecimento e outras informações significativas para a compreensão da História Cultural e das Mentalidades. A série «Sistemas de Construção» é composta por dez cortes perspectivados, desde o século XVI ao século XX e, por fim, apresentam-se três estampas de um útil «Glossário». No hall de acesso à exposição encontra-se ainda a reprodução de um desenho intitulado «Futuro», brincando com os tempos passados e vindouros do Instituto Superior Técnico. Com estas visitas guiadas ficará a conhecer melhor o vocabulário arquitectónico, a passagem do tempo e os modos de habitar.

30 de Janeiro, 5ª feira, pelas 18:30h

Ciclo Literário: Apresentação da obra de Teolinda Gersão



Integrada no Ciclo Literário e por iniciativa do Dr. António Aires Gonçalves, Presidente do Conselho Literário, o Grémio Literário promove uma sessão dedicada à apresentação da obra de Teolinda Gersão.

Haverá uma breve apresentação do livro “Paisagem com Mulher e Mar ao fundo”, por Inês Thomas Almeida, e uma referência à obra da escritora por Maria Alzira Seixo.

Teolinda Gersão estudou nas Universidades de Coimbra, Tübingen e Berlim, e foi professora catedrática de Literatura Alemã e de Literatura Comparada na Universidade Nova de Lisboa. Viveu na Alemanha e no Brasil e passou algum tempo em Moçambique. Foi escritora-residente na Universidade da Califórnia, Berkeley. Recebeu alguns dos mais importantes prémios literários portugueses, entre os quais por duas vezes o Prémio de Ficção do Pen Clube, o Grande Prémio de Romance e Novela da APE, o Grande Prémio do Conto da APE, o Prémio Vergílio Ferreira, o Prémio Fernando Namora, e fez parte da *short-list* do Prémio Europeu de Romance Aristeion. Em 2018 recebeu o Albert Marquis Lifetime Achievement Award.

É autora de 17 livros de ficção, e está traduzida em 20 países. O seu livro mais recente é *Atrás da Porta e outras Histórias*, Porto Editora, 2019.

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

11 de Fevereiro, 3ª feira, pelas 19:15h

Missa por intenção dos Sócios Falecidos



À semelhança dos dois anos anteriores, vai ser celebrada na Basílica dos Mártires, Rua Garrett, no dia 11 de Fevereiro pelas 19:15, uma missa por intenção dos Sócios falecidos em 2019.

Esta cerimónia litúrgica que para os católicos assume, naturalmente, um significado religioso, constitui igualmente, para aqueles que não o são, uma forma de homenagear os Sócios falecidos que frequentaram esta Casa e com os quais, muitas vezes, nos cruzámos e convivemos.

Portanto, independentemente da fé de cada um, agradecemos que os prezados Consócios participem nessa cerimónia, dando assim testemunho do espírito de solidariedade que é virtude da nossa Instituição.

24 de Fevereiro, 2ª feira, pelas 20:30h

Festa de Carnaval



Tal como em anos anteriores, o Grémio Literário vai realizar no dia 24 de Fevereiro o habitual jantar de Carnaval, com animação musical a cargo de Stefano Saturnini.

Atendendo à significativa procura verificada nos anos anteriores e ao número limitado de lugares sugerimos que faça, desde já, a sua reserva.

Venha ao Grémio e traga os seus convidados - caso não queira usar nenhum traje ou disfarce carnavalesco, teremos ao vosso dispor gratuitamente alguns apontamentos divertidos que assim o farão aderir ao espírito da festa.

O preço do jantar é de 45,00€, 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 clínica de dermatologia e laser de Lisboa – Epilaser -, que prevê um desconto de 25% na consultas e actos médico-estéticos.



Clínica de Dermatologia Epilaser
Av. António Augusto de Aguiar
21 RC Drt/Esq |1050-012 Lisboa

Tel: 00351 21 843 8680
E-mail: epilaser@fguerra.pt

Webb: www.epilaser.site/

Tempo de CHÁ



Aproveite as excelentes condições da varanda e venha tomar chá ao Grémio Literário.

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 10,00€ por pessoa.

Para facilitar o serviço, solicitamos que V.Exa. proceda à prévia marcação, sempre que possível.

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.

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.

XADREZ



O Grémio Literário tem o gosto de informar que a partir de 10 de Janeiro de 2020 haverá uma sala disponível para aulas de Xadrez com o Grande Mestre António Fernandes.

Os sócios interessados poderão contactar directamente o Grande Mestre através do telemóvel 937 524 201 ou via email: chess.afernandes@gmail.com.

Entre outras possibilidades a combinar, as aulas serão às sextas-feiras, das 17h-19h, salvo havendo indisponibilidade da sala.

ADMISSÕES

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

Mrs. Marie Billyard Leake



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.

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

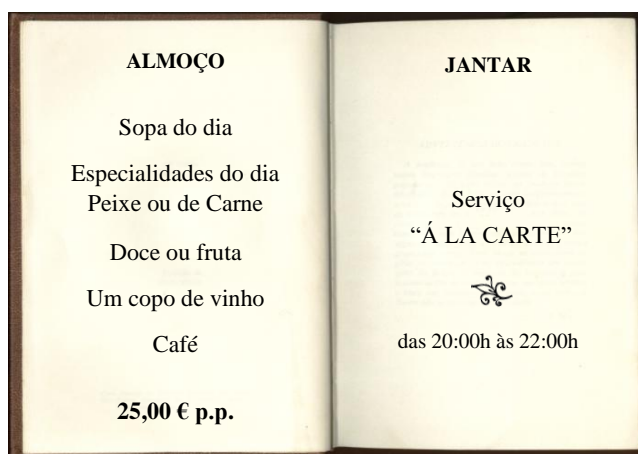
Fernanda Lamelas
arts

(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
JANEIRO 2020**



**EMENTA DO DIA
ALMOÇOS**



RESTAURANTE DO GRÊMIO LITERÁRIO

4ª Feira	01/jan		Encerrado
5ª Feira	02/jan	Peixe	Arroz rico de peixe com camarão e ameijoa
		Carne	Lombelo de porco com puré de aipo e estufado de cogumelos
6ª Feira	03/jan	Peixe	Bacalhau confitado com puré de couve-flor
		Carne	Perna de borrego assada com batatas
2ª Feira	06/jan	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Cabrito estufado à angolana
3ª Feira	07/jan	Peixe	Filetes dourados com arroz de ameijoas e coentros
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
4ª Feira	08/jan	Peixe	Robalo escalfado com brócolos e batata assada
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	09/jan	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	Vol-au-vent de caça com salada rica de frutos secos e maçã
6ª Feira	10/jan	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Perna de vitela assada com cogumelos e batata <i>sauté</i>
2ª Feira	13/jan	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas
		Carne	Fricassé de coelho com arroz de especiarias
3ª Feira	14/jan	Peixe	Lulas estufadas com feijão e arroz de coentros
		Carne	Bochechas de porco estufadas
4ª Feira	15/jan	Peixe	Peixe do dia escalfado com batata <i>sauté</i> e legumes
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	16/jan	Peixe	Salmão grelhado com puré de maçã, espargos e molho de aneto
		Carne	Ossobuco à milanese

6ª Feira	17/jan	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Caril suave de frango à Goesa
2ª Feira	20/jan	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão e cebolada
		Carne	Costeleta de borrego com estufado de castanhas, tomate assado e presunto ibérico
3ª Feira	21/jan	Peixe	Filetes de robalo com puré de aipo
		Carne	Perdiz à Conde de Ega
4ª Feira	22/jan	Peixe	Pescada no vapor com brócolos e batata <i>sauté</i>
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	23/jan	Peixe	Polvo assado à Lagareiro
		Carne	Strogonoff de peru com arroz de tomilho
6ª Feira	24/jan	Peixe	Posta de bacalhau com puré de grão e legumes grelhados
		Carne	Coelho estufado à caçador
2ª Feira	27/jan	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e batata <i>sauté</i>
3ª Feira	28/jan	Peixe	Salmão braseado com puré de couve flor e legumes grelhados
		Carne	Coxa de frango recheada com farinheira, gratinado de batata e esparregado
4ª Feira	29/jan	Peixe	Corvina braseada com legumes e batatas
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	30/jan	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Galinha com arroz de cabidela
6ª Feira	31/jan	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Secretos grelhado com grelos salteados e batata assada
2ª Feira	03/fev	Peixe	Bacalhau dourado à Moda de Elvas
		Carne	Perna de vitela assada com feijão verde e puré de batata
3ª Feira	04/fev	Peixe	Arroz rico de peixe e crustáceos
		Carne	Plumas de porco grelhadas com migas e espargos verdes
4ª Feira	05/fev	Peixe	Pescada no vapor com brócolos e batata <i>sauté</i>
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	06/fev	Peixe	Filetes de robalo com puré de cenoura e brócolos
		Carne	Arroz de Pato à Grémio Literário
6ª Feira	07/fev	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Perdiz à Conde de Ega

