



Grémio Literário

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



Como vem sendo habitual o Grémio Literário vai encerrar, para férias do pessoal, a partir de 1 de Agosto, inclusive, reabrindo no dia 4 de Setembro.

O GRÉMIO LITERÁRIO NA MUDANÇA DOS TEMPOS
Tradição e Revolução

Todos sabemos que o Grémio Literário é um lugar de memória essencial da nossa História e da nossa Cultura, reconhecido com inteira justiça pelo Estado como entidade de interesse público cultural, o que veio apenas inserir na ordem legal o que é evidência de facto.

A série de quatro colóquios que decidimos promover, sob a coordenação e a moderação do Embaixador Luís Filipe Castro Mendes, nasceu da ideia de, a partir de grandes momentos da história do Grémio Literário, organizarmos conversas com reputados especialistas da História e da História da Cultura, acerca do contexto histórico e da vida cultural do nosso país em cada um desses momentos.

Começámos, assim, pelo ano de 1846, ano da fundação do Grémio Literário por grandes figuras da Revolução Liberal e do Romantismo, como, entre muitos outros, Herculano e Garrett, Rodrigo da Fonseca Magalhães e o então jovem tenente de Marinha Fontes Pereira de Melo.

Assim, no passado dia 14 de Março, teve aqui lugar o primeiro destes colóquios, “Liberalismo e Romantismo”, com duas notáveis intervenções do Prof. Doutor Fernando Catroga sobre as mudanças na política, na economia e na sociedade portuguesa trazidas pela Revolução Liberal, e da Prof. Doutora Helena Buescu sobre a expressão do Romantismo em Portugal, com grande presença de público muito interessado e dialogante.

O segundo colóquio que teve lugar no passado dia 27 de Junho, tomou como ponto de partida a data de 1875, mudança definitiva do Grémio para as presentes instalações, e incidiu sobre “A Monarquia Constitucional e a Geração de 70”, com intervenções muito vivas e estimulantes da Prof. Doutora Fátima Bonifácio, sobre as evoluções e convulsões do século XIX em Portugal, e da Prof. Doutora Isabel Pires de Lima, sobre a Geração de 70, particularmente vista pelo prisma desse ilustre sócio do Grémio Literário que foi Eça de Queirós. A participação do público foi grande, com numerosas perguntas e intervenções.

O terceiro colóquio terá lugar no próximo dia 9 de Outubro e terá como tema “A República e o Modernismo”, a partir 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.

Naturalmente teremos antes do final do ano o quarto desta série de colóquios, em data ainda a determinar. Incidirá sobre os nossos dias, tão cheios de mudanças nos tempos...

PRÓXIMAS INICIATIVAS

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

Conferência “Leonardo e Ciência” por Henrique Leitão



Celebrando os 500 anos da morte de Leonardo Da Vinci o Grémio Literário, em associação com o Instituto Italiano de Cultura, promove uma conferência sob o título “Leonardo e Ciência” pelo Prof. Doutor Henrique Leitão que, sendo doutorado em Física pela Universidade de Lisboa, passou a dedicar-se à História da Ciência, sendo actualmente Investigador Principal no Centro Interuniversitário de História da Ciência e da Tecnologia (CIUHCT), e Presidente do Departamento de História e Filosofia da Ciência (DHFC), da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa (FCUL).

Com extensa obra, foi-lhe atribuído o Prémio Pessoa em 2014 e, recentemente, uma importante bolsa do Conselho Europeu de Investigação (ERC- Advanced Grant 2018).

O Prof. Doutor Henrique Leitão será apresentado pelo Consócio e membro do Conselho Literário Dr. Guilherme d’ Oliveira Martins.

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

18 de Setembro, 4ª feira, pelas 19:00h

Lançamento de livro

Por iniciativa do Conselho Literário vai ter lugar, na Biblioteca, a apresentação do livro “Francisco Teixeira de Queiroz. Uma Casa em Construção” da autoria do Eng. Pedro de Castro Caldas. A apresentação da obra insere-se nas comemorações do centenário da morte de Francisco Teixeira de Queiroz, que foi escritor, médico e político, tendo feito parte no seu tempo dos Órgãos Sociais do Grémio Literário onde fez situar algumas das personagens dos seus romances. As referidas comemorações são organizadas pela Câmara Municipal de Arcos de Valdevez, de onde aquele escritor era natural, com a colaboração da Academia das Ciências, de que foi o primeiro presidente eleito, e da Imprensa Nacional, que irá reeditar as suas obras.

A apresentação do livro estará a cargo do Sócio Prof. Doutor Alexandre Castro Caldas, que fará também uma alocação subordinada ao tema “Teixeira de Queiroz e a Medicina”.

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

23 de Setembro, 2ª feira, pelas 19:00h

Sessão comemorativa do bicentenário do nascimento de S. M. F. a Rainha D. Maria II

“A origem das colecções reais no tempo de D. Maria II”



O Grémio Literário desejando associar-se às comemorações do bicentenário do nascimento da Rainha D. Maria II, fundadora desta instituição, no dia em que se comemoram os 186 anos da entrada solene da Rainha em Lisboa, promove a conferência "A origem das colecções reais no tempo de D. Maria II", que ficará a cargo do Arq. Eduardo Alves Marques, investigador do acervo das colecções reais portuguesas e autor da obra “E se as jóias falassem”, e de " D. Maria II - o gosto de uma rainha" - Fundação da casa de Bragança - no prelo, e neste momento está a preparar a exposição na galeria do rei D. Luis, no Palácio Nacional da Ajuda "Reconstituição dos aposentos privados de D. Maria II no Palácio das Necessidades no ano da sua morte - 1853".

O jantar desta sessão será constituído por uma ementa de carácter histórico, sendo servido um prato cozinhado com base na receita que a Senhora Infanta D. Isabel Maria cozinhava para o Rei D. Pedro V

aquando das visitas à sua propriedade de Benfica, o palácio Devisme.

No sentido de destacar a entrada solene da Rainha em Lisboa, neste mesmo dia será oferecido ao Grémio Literário o aviso da Mordomia-Mor da Casa Real com o programa da entrada solene da Rainha na capital em 1833.

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

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 sobre Vinhos

Por iniciativa do Consócio Eng. José Bento dos Santos, vai ter lugar, na Biblioteca, a apresentação de um livro sobre vinhos (título a revelar posteriormente) dos autores 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.

**Solicitamos e agradecemos que V. Exa. proceda à marcação dos jantares através do
telefone 21 3475666 ou do e-mail info@gremioliterario.pt**

ADMISSÕES

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

Dra. Maria Clementina V. Alegria C. Paiva
Eng. Stephan Godinho Lopes de Moraes
Dr Justino Fernando Nobre Dias Sampaio
Dr José Carlos Nobre Dias Sampaio
Dr. Joel Moedas - Miguel

CLUBES CORRESPONDENTES

Foram recentemente estabelecidos os seguintes acordos de reciprocidade:

Norske Selskab
Akersgaten, 18
Noruega



Tel: 0047 22979760

E-mail: mail@norskeselskab.no

Webb: www.norskeselskab.no

DO7 – Eco Club House

Via dell'Orso, 7
20121 Milano (Mi)

Tel 0039 02 8709 6291

E-mail: meet@do7.eco

Webb: www.do7.eco



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.

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€



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€)

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.

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.



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.

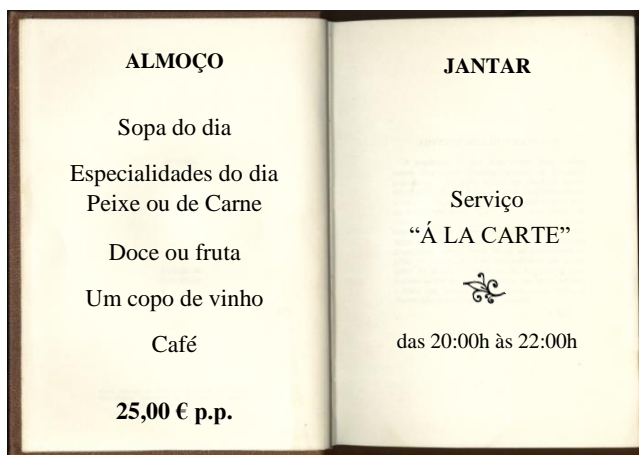


O Conselho Director do Grémio Literário deseja a todos os consócios e familiares umas **Boas Férias**

**EMENTAS DE
SETEMBRO 2019**



**EMENTA DO DIA
ALMOÇOS**



RESTAURANTE DO GRÉMIO LITERÁRIO

| | | | |
|----------|--------|-------|---|
| 4ª Feira | 04/set | Peixe | Lulas estufadas com arroz de coentros |
| | | Carne | Fricassé de coelho com especiarias |
| 5ª Feira | 05/set | Peixe | Robalo com puré de aipo e <i>courgette</i> assada |
| | | Carne | Arroz de pato à Grémio Literário |
| 6ª Feira | 06/set | Peixe | Bacalhau assado com legumes mediterrânicos e batata <i>sauté</i> |
| | | Carne | Oxtail estufado com macedónia de legumes |
| 2ª Feira | 09/set | Peixe | Bacalhau dourado à moda de Elvas |
| | | Carne | Vol-au-vent de caça com salada fresca e frutos secos |
| 3ª Feira | 10/set | Peixe | Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre |
| | | Carne | Pato confitado com puré de cenoura e legumes glaceados |
| 4ª Feira | 11/set | Peixe | Pescada escalfada em court-bouillon e legumes grelhados |
| | | Carne | Ensopado de borrego com batata cozida e coentros frescos |
| 5ª Feira | 12/set | Peixe | Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjerição |
| | | Carne | Costeleta de vitela com tempero de alho assado e puré de pastinaca |
| 6ª Feira | 13/set | Peixe | Bacalhau à Zé do Pipo |
| | | Carne | Coxas de frango recheadas com alheira , cebolas confitadas e gratinado de batata |
| 2ª Feira | 16/set | Peixe | Bacalhau gratinado com cebolada e camarão |
| | | Carne | Ossobuco à milanesa |
| 3ª Feira | 17/set | Peixe | Carapaus fritos com arroz e tomate e manjerição |
| | | Carne | Roast beef à inglesa com batata frita e salada |
| 4ª Feira | 18/set | Peixe | Robalo braseado com batata <i>sauté</i> e salada rica |
| | | Carne | Cabidela de galinha com arroz |
| 5ª Feira | 19/set | Peixe | Corvina braseada com arroz de ameijoas |
| | | Carne | Perdiz estufada com presunto ibérico , batata palha e redução do molho |

| | | | |
|----------|--------|-------|--|
| 6ª Feira | 20/set | Peixe | Bacalhau cozido à antiga com batata, couve e legumes |
| | | Carne | Strogonoff de vitela com arroz <i>basmati</i> |
| 2ª Feira | 23/set | Peixe | Bacalhau dourado à moda de Elvas |
| | | Carne | Face de porco estufada com puré da batata e baunilha |
| 3ª Feira | 24/set | Peixe | Caril suave de peixe e crustáceos com arroz de coco |
| | | Carne | Coelho estufado à caçador |
| 4ª Feira | 25/set | Peixe | Pescada escalfada em court-bouillon e legumes grelhados |
| | | Carne | Plumas de porco grelhadas com migas de broa e grelos |
| 5ª Feira | 26/set | Peixe | Salmão frio com salada russa e molho tártaro |
| | | Carne | Roast Beef à inglesa com batata frita e salada de laranja |
| 6ª Feira | 27/set | Peixe | Bacalhau assado à Lagareiro |
| | | Carne | Lombelo de porco com <i>moussaka</i> de legumes e puré de aipo |
| 2ª Feira | 30/set | Peixe | Bacalhau lascado com puré de grão e tomate |
| | | Carne | Strogonoff de vitela com arroz de tomilho |
| 3ª Feira | 01/out | Peixe | Robalo escalfado com puré de cenoura assada e legumes grelhados |
| | | Carne | Arroz de pato à Grémio Literário |
| 4ª Feira | 02/out | Peixe | Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre |
| | | Carne | Fricassé de coelho com arroz de especiarias |
| 5ª Feira | 03/out | Peixe | Salmão frio com salada russa e molho tártaro |
| | | Carne | Roast Beef à inglesa com batata frita e salada de laranja |
| 6ª Feira | 04/out | Peixe | Bacalhau à Zé do Pipo |
| | | Carne | Pato confitado com puré de cenoura e legumes mediterrânicos |
| 2ª Feira | 07/out | Peixe | Bacalhau gratinado com cebolada e camarão |
| | | Carne | Caril suave de frango à Goesa |
| 3ª Feira | 08/out | Peixe | Corvina no vapor com molho e especiarias e brócolos grelhados |
| | | Carne | Secretos de porco preto com migas alentejanas e espargos verdes |
| 4ª Feira | 09/out | Peixe | Risoto de camarão |
| | | Carne | Ensapado de borrego com batatas cozidas |
| 5ª Feira | 10/out | Peixe | Salmão frio com salada russa e molho tártaro |
| | | Carne | Roast Beef à inglesa com batata frita e salada de laranja |
| 6ª Feira | 11/out | Peixe | Bacalhau cozido à antiga com batata, couve e legumes |
| | | Carne | Língua de vitela estufada com arroz de coentros |