



Grémio Literário

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



QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2020

Informamos V.Exa. que os valores a liquidar, até ao final do mês de Janeiro de 2020, de acordo com a deliberação tomada na Assembleia Geral de 30 de Abril do corrente ano, devem enquadrar-se numa das seguintes modalidades:

Mensal 43,50 €
(apenas por transferência bancária)

Trimestral 130,50 €

Semestral 261,00 €

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

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

PRÓXIMAS INICIATIVAS

2 de Dezembro, 2ª feira, pelas 18:30h

Lançamento de livro

Por iniciativa do Sócio Arq. Vasco d'Orey Bobone, realiza-se, na Biblioteca, a apresentação do livro **IGREJAS DE LISBOA**, da autoria daquele Consócio.

É uma excelente obra (bilingue, português e inglês) que representa, em desenho, 137 Igrejas de Lisboa com a sua cronologia e localização. Tem um prefácio da conceituada figura da Cultura do Vaticano, o Bispo Dom Carlos de Azevedo e um texto do reconhecido olisipógrafo Mário Chiapetto.

A apresentação estará a cargo duma personalidade que a todos irá surpreender.

4 de Dezembro, 4ª feira, pelas 18:30h

Inauguração da exposição de Estampas dos «Desenhos Didáticos de José Pedro Martins Barata no Instituto Superior Técnico»

Por iniciativa da consócia Prof.^a Doutora Sandra Leandro será inaugurada nesta data, e ficará patente até 21 de Fevereiro de 2020 na Sala de Exposições do Grémio Literário, uma mostra de estampas dos «Desenhos Didáticos de José Pedro Martins Barata no Instituto Superior Técnico» editadas pela IST Press. Esta exposição tem como propósito homenagear e divulgar o trabalho com intuítos pedagógicos tantas vezes invisível fora da esfera académica.

José Pedro Martins Barata (Lisboa, 1929) tem um percurso notável e reconhecido por muitos como Arquitecto, Urbanista, Artística Gráfico e Professor Universitário. As vinte e cinco pranchas dos desenhos que se apresentam, foram originalmente concebidas há duas décadas para as aulas dos Cursos de Engenharia do Território e Engenharia Civil e também para a cadeira de História das Ideias e das Técnicas do Curso de Arquitectura do Instituto Superior Técnico. Não se tratam de desenhos artísticos ou decorativos; o seu propósito é eminentemente pedagógico explicando graficamente a evolução, a época e o vocabulário dos sistemas de construção. Uma das três séries em que se organiza este conjunto contém informações sobre personalidades que geraram conhecimento e não outras.

Na sessão de inauguração tomará a palavra o Senhor Presidente do Grémio Literário Dr. António Pinto Marques, o Arq.to Nuno Matos Silva, Investigador Convidado do Instituto Superior Técnico e promotor da publicação dos Desenhos Originais nas Estampas que se apresentam e a Prof.^a Doutora Sandra Leandro, organizadora da mostra.

5 de Dezembro, 5ª feira, pelas 19:00h

Ciclo de 4 colóquios

Tradição e Revolução: O Grémio Literário na mudança dos tempos

Coordenação e Moderação: Luis Filipe Castro Mendes

4ª Sessão

" O FIM DO ESTADO NOVO E O PENSAMENTO CRÍTICO EM PORTUGAL "



Será a última sessão deste ciclo de colóquios, coordenado pelo embaixador Luis Filipe de Castro Mendes, que veio trazer à nossa conversa a Revolução Liberal e o Romantismo, com intervenções de Fernando Catroga e Helena Buescu, a Monarquia Constitucional e a Revolução Literária da Geração de 70, introduzidas por Maria de Fátima Bonifácio e Isabel Pires de Lima e a Revolução Republicana e o Modernismo, com a apresentação de Fernando Rosas e Nuno Júdice.

Desta vez o nosso ponto de partida será a actividade intelectual, nos anos finais do Estado Novo, do Centro de Estudos do século XIX, que tornou o Grémio Literário um lugar importante de debate e pensamento nesses anos de transição. O Professor António Costa Pinto, reconhecido especialista em Ciência Política, fará o enquadramento histórico do Estado Novo e da Revolução de Abril e a prestigiada historiadora Professora Miriam Halpern Pereira, que participou nos trabalhos daquele Centro, situará esses debates no contexto da sua época.

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

10 de Dezembro, 3ª feira, pelas 17:00h

Chá de Natal “Apresentação de colecções para o Grémio Literário”

Por iniciativa da consócia Tereza Pinto Coelho, do Conselho Director, a artista Fernanda Lamelas irá apresentar as colecções que criou em exclusivo para o Grémio Literário e em que a beleza e riqueza dos motivos decorativos deste Clube, são o ponto de partida para desenhos e aguarelas.

Iremos conhecer o percurso da artista, os desafios que lança nos seus workshops de desenho, o seu processo criativo e as colecções que tem vindo a desenvolver inspiradas no Grémio Literário.

Fernanda Lamelas é licenciada em arquitectura pela Escola Superior de Belas Artes de Lisboa. Posteriormente frequentou aulas na Sociedade Nacional de Belas Artes nomeadamente de Pintura, Desenho, Cor, Composição, Desenho de Nu. Faz parte

da direção dos UrbanSketchers Portugal, participou em diversos Workshops, Encontros e Simpósios internacionais. Lecciona “Desenho em caderno gráfico” na Universidade Sénior Sábios da Portela e “Desenho” na Escola de Comércio de Lisboa. Tem a sua marca *Fernanda Lamelas Arts* de produtos exclusivos e 100% feitos em Portugal.

Esteve sempre ligada ao universo dos relógios e das joias e à representação em Portugal de marcas como a Omega, Ebel, Chaumet, H Stern, Dior, Dinh Van, entre outras e desenhou dezenas de ourivesarias em Portugal e não só. É casada com o nosso consócio Dr. António Luis Moura.

Durante a sessão haverá Serviço de Chá ao preço de 10,00€, por pessoa.

12 de Dezembro, 5ª feira, pelas 19:00h

Palestra: “Obstáculos e Oportunidades. A Criação da Exposição *O Gosto pela Arte Islâmica*”

(Fundação Calouste Gulbenkian, 12 de Julho – 7 de Outubro de 2019)



Por iniciativa da consócia Profª. Doutora Teresa Pinto Coelho, irá ter lugar na Biblioteca a palestra da autoria da Profª. Doutora Jessica Hallett subordinada ao tema: “Obstáculos e Oportunidades. A Criação da Exposição *O Gosto pela Arte Islâmica*”.

Jessica Hallett é curadora de Arte Islâmica do início da Era Moderna na Fundação Calouste Gulbenkian. Doutorou-se em Arte Islâmica e Arqueologia na Universidade de Oxford. A sua tese de doutoramento deu origem à exposição *Iraq and China. Ceramics, Trade and Innovation*, que teve lugar na Arthur M. Sackler Gallery, Smithsonian Institution, Washington, DC, em 2004.

Além da curadoria da já mencionada exposição *O Gosto pela Arte Islâmica*, foi co-curadora de várias exposições em Lisboa incluindo: *Culturas do Índico* (1998), *O Tapete Oriental em Portugal* (2007) - galardoada com o Prémio Reynaldo dos Santos pelo Catálogo -, *Sobre o Triunfo da Cor. Para uma Rota de Pigmentos* (2010) e a exposição sobre tapeçaria Flamenga, *Cortejo Triunfal com Girafas* (2009).

As suas publicações incluem contribuições para vários livros, catálogos e revistas de carácter académico e científico, assim como o livro *Os Vidros da Dinastia Mameluca no Museu Calouste Gulbenkian* (2000). É ainda co-fundadora da equipa de investigação *Textiles, Trade and Taste. Portugal and the World* e co-editou uma monografia sobre o impacto da Expansão Portuguesa no microcosmo do Paço Ducal de Vila Viçosa em 1563, intitulada *De Todas as Partes do Mundo. O Património do 5º Duque de Bragança, D. Teodósio I* (2018).

É licenciada em Química Analítica e utiliza frequentemente a análise científica como complemento da sua investigação.

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

CLUBES CORRESPONDENTES

Foi recentemente estabelecido o seguinte acordo de reciprocidade:



Muthaiga Country Club
P.O. Box 16526 Nairobi
00620, Kenya Rd, Nairobi, Quénia
Tel: 254 20 72 29000

E-mail: info@mcc.co.ke Webb: www.mcc.co.ke

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.

ACORDOS



Informamos os prezados Consócios que foi estabelecido um acordo de reciprocidade com o American Club, pelo qual os Sócios do Grémio Literário podem participar nos eventos realizados por aquele clube e vice-versa.



Informa-se, igualmente, que foi assinado um protocolo com o “The Global Council for Tolerance and Peace”, estabelecendo uma base de cooperação entre as duas Instituições que prevê, entre outras iniciativas, a realização de conferências, visando promover uma cultura de tolerância e paz.



Aproximando-se a época de Natal e Ano Novo em que tradicionalmente as famílias e os amigos se reúnem, em almoços e jantares de confraternização para festejar esta quadra, lembramos aos prezados consócios que o Grémio Literário disponibiliza, a preços competitivos, um serviço de banquetes de qualidade e bom gosto.

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.

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.

ADMISSÕES

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

Doutor João Pedro Lopes Monteiro Madureira
Dr. Henrique Guilherme R. Vasconcelos Dias

SÁBADOS do mês de Dezembro

Conforme habitualmente, o Grémio Literário está aberto sábados, dias 7, 14, 21 e 28 do mês de Dezembro, das 11h00 às 19h00, com o objectivo de apoiar os sócios e familiares nas suas deslocações ao Chiado, na quadra natalícia. Neste período e dentro daquele horário haverá serviço de bar e serão servidos almoços e lanches.

O preço do almoço (buffet), não incluindo bebidas para além daquelas que se servem habitualmente nos almoços “Menu” do Grémio, é de 30,00€. As crianças até aos sete anos, serão convidadas do Grémio Literário e dos oito aos doze anos pagarão 50% do preço.

O buffet é constituído, como nos anos anteriores, por um conjunto de saladas, carnes frias, sopa, um prato quente, sobremesas diversas de doces e fruta, sendo o café ou o chá servido na mesa.

Agradecemos que V.Exa. proceda, se possível, à prévia reserva com 48h de antecedência.

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 Conselho Director do Grémio Literário
deseja a todos os consócios e familiares um
Feliz Natal e um Próspero Ano Novo**

Informamos que o Grémio Literário estará encerrado dia 24 de Dezembro e dia 31 de Dezembro encerrará pelas 16h.



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

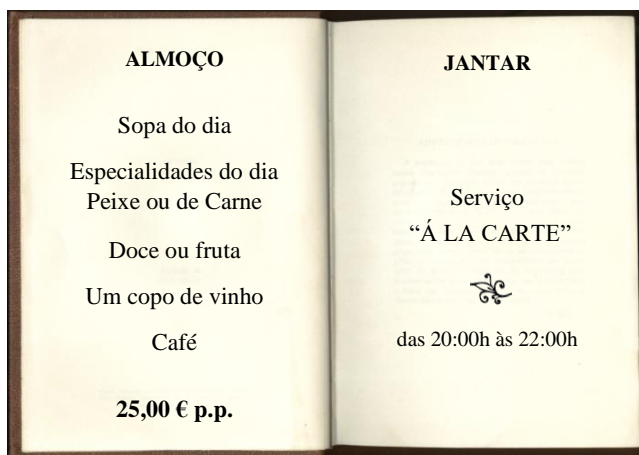
Fernanda Lamelas
arts

(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
DEZEMBRO 2019**



**EMENTA DO DIA
ALMOÇOS**



RESTAURANTE DO GRÊMIO LITERÁRIO

2ª Feira	02/dez	Peixe	Tiborna de bacalhau assado com legumes da Estação
		Carne	Coelho à caçador com batatas e cebolas assadas
3ª Feira	03/dez	Peixe	Peixe espada escalfado com arroz de amêijoas e coentros frescos
		Carne	Costeleta de vitela grelhada com pataniscas de batata e salada de legumes grelhados
4ª Feira	04/dez	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e courgette grelhada
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	05/dez	Peixe	Filetes de pescada com puré de pastinaca e legumes grelhados
		Carne	Parmentier de caça com salada de tomate
6ª Feira	06/dez	Peixe	Bacalhau confitado com puré de grão e legumes de Outono assados
		Carne	Perna de borrego assada com grelos e batatas
2ª Feira	09/dez	Peixe	Bacalhau dourado com salada de tomate
		Carne	Arroz de sustância de alheira e espargos verdes
3ª Feira	10/dez	Peixe	Caril rico de peixe com arroz de lima
		Carne	Barriga de porco assada com estufado de castanhas
4ª Feira	11/dez	Peixe	Dourada com pesto de manjerição
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	12/dez	Peixe	Arroz de sustância com polvo à Ramalho Ortigão
		Carne	Perdiz estufada com couve lombarda e presunto ibérico
6ª Feira	13/dez	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e legumes assados
2ª Feira	16/dez	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas com salada de tomate
		Carne	Galinha com arroz de cabidela

3ª Feira	17/dez	Peixe	Robalo escalfado com legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	Costeleta de vitela com puré de pastinaca e tempero de alho assado
4ª Feira	18/dez	Peixe	Pescada escalfada com batata <i>sauté</i> e legumes cozidos
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	19/dez	Peixe	Caril suave de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Bochechas de porco estufadas com puré de aipo e jardineira de legumes
6ª Feira	20/dez	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Stroganoff de peru com arroz de tomilho
2ª Feira	23/dez	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
		Carne	Risotto de pato com poejo
3ª Feira	24/dez		Encerrado
4ª Feira	25/dez		Encerrado
5ª Feira	26/dez	Peixe	Corvina braseada com estufado de legumes e batata doce
		Carne	Perna de vitela com migas de grelos e salada de laranja
6ª Feira	27/dez	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batatas, legumes e ovo cozido
		Carne	Parmentier de caça com salada de tomate
2ª Feira	30/dez	Peixe	Lascas de bacalhau com puré de grão e salada de tomate em <i>brunoise</i>
		Carne	Alheira de caça frita à portuguesa
3ª Feira	31/dez	Peixe	Estufado de lulas com feijão e chouriço de carne
		Carne	Caril de frango à Goesa com arroz de coco
4ª Feira	01/jan		Encerrado
5ª Feira	02/jan	Peixe	Arroz rico de peixe com camarão e ameijoas
		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>
		Carne	Vol-au-vent de caça com salada rica com frutos secos e maçã
6ª Feira	10/jan	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Perna de vitela assada com cogumelos e batata <i>sauté</i>

SÁBADOS DE DEZEMBRO

Sábado	07/dez	Peixe	Arroz de Pato à Grémio Literário
Sábado	14/dez	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
Sábado	21/dez	Carne	O nosso cozido à Portuguesa
Sábado	28/dez	Peixe	Filetes de Robalo com puré de cenoura e legumes assados