



GRÉMIO LITERÁRIO



A QUINTA ESSÊNCIA

A “quintaessência”, foi assim que J. Suckling, um dos maiores especialistas em Vinho do Porto denominou o nosso vinho, que é também conhecido nos Clubes londrinos como o “gentlemen’s wine”.

Nesses Clubes, o vinho do Porto é degustado quase obrigatoriamente no final da refeição, acompanhado com queijo, nesse “pas de deux” maravilhoso, entre o queijo e o Porto, que fazem a ligação gastronómica perfeita.

É uma pena que em Portugal nós, os portugueses, só bebamos raras vezes Vinho do Porto.

O Vinho do Porto faz parte da nossa Cultura, as vinhas do Douro são património mundial da Humanidade, o Porto é reconhecido por todos como um dos mais elevados vinhos do mundo, e nós, portugueses, alheamo-nos por relaxo ou distração, de uma das grandes maravilhas que a Natureza nos dá.

O Grémio Literário, Instituição que preserva a nossa cultura em todos os seus aspectos, tem o prazer de anunciar que, a partir do mês de Fevereiro, o nosso Restaurante disponibiliza, a pedido dos interessados, um cálice de Vinho do Porto, um LBV de um reconhecido produtor.

O Grémio Literário pretende, assim, instituir o hábito de tomar Vinho do Porto no final da refeição, e fazer disso um acto de cultura e bom gosto.

Durante o mês de Fevereiro, o Grémio inicia um período experimental, não sendo cobrado qualquer valor pelo Vinho do Porto. Após esta experiência, se houver adesão dos Sócios, o Vinho do Porto passará a constar na Carta do Restaurante.

PRÓXIMAS
INICIATIVAS

**Dia 26 de Janeiro,
5ª feira, pelas 18h00**



APRESENTAÇÃO DO LIVRO
“DEFESA DOS DIREITOS REAIS”
RUI JANUÁRIO, LUÍS DA COSTA
DIOGO E LUIS DE ANDRADE PINHEL

O Grémio Literário, por iniciativa do Consócio Dr. Tito Fontes, promove a apresentação do livro “Defesa dos Direitos Reais”, da autoria de Dr. Rui Januário, Dr. Luís da Costa Diogo e Dr. Luis de Andrade Pinhel, editado pela editora Quid Juris. A obra será apresentada pelo seu prefaciador, Dr. Paulo Saragoça da Mata. Na sessão estarão, igualmente, presentes, todos os autores.

No final será servido um Porto de Honra.



Dia 30 de Janeiro, 2ª feira, pelas 19h00

APRESENTAÇÃO DO LIVRO “O PODER DA PALAVRA DA VIDA” Pe. ARMINDO DOS SANTOS VAZ

O Grémio Literário promove a apresentação do livro “O Poder da Palavra da Vida”, a mais recente publicação de Armindo dos Santos Vaz, Carmelita Teresiano e Biblista, que nas reflexões compiladas nesta



obra nos ajuda a fazer a interpretação da palavra bíblica, em fragmentos de vida, colada à exortação do discípulo João, que escutou em directo a Palavra e experimentou em

peço o Amor: “não amemos de palavra nem com a boca, mas com obras e segundo a verdade” (1 João 3:18).

O autor, que é Professor Catedrático Emérito da Faculdade de Teologia da Universidade Católica Portuguesa, estudou Filosofia em Espanha e Teologia em Roma, tendo nesta cidade obtido o doutoramento em Teologia Bíblica, pela Universidade Gregoriana. Pu-

blicou diversas obras sobre temas da sua especialidade, relacionadas com a Bíblia, numa perspectiva científica e histórico-literária, apoiada numa profunda investigação.

A obra é apresentada por João Duarte Lourenço, membro da Ordem Franciscana, que é Professor Catedrático Emérito da Faculdade de Teologia da Universidade Católica Portuguesa e Doutor em Teologia Bíblica pelo *Studium Biblicum Franciscanum* – Faculdade de Ciências Bíblicas e Arqueologia, da Pontifícia Universidade *Antoniana*, em Jerusalém. É autor de diversas obras e artigos científicos na área dos estudos bíblicos.

A sessão será seguida de jantar. ~



Dia 31 de Janeiro, 3ª feira, pelas 18h30

LANÇAMENTO DO LIVRO INTELIGÊNCIA DR. ANTÓNIO FREITAS

“Os Serviços de Informações são um instrumento crucial para a segurança de um Estado de Direito.”
O Grémio Literário, em colabora-

ção com a editora Diário de Bordo, promove, na Biblioteca, o lançamento do livro “Inteligência”, da autoria do Dr. António Freitas. ~

17 de Fevereiro, 6ª feira, pelas 20h30

FESTA DE CARNAVAL

O Grémio Literário vai retomar, a 17 de Fevereiro, a realização do habitual jantar de Carnaval, com animação musical a cargo de Stefano Saturnini.

Venha ao Grémio e traga os seus convidados – atendendo à significativa procura normalmente verificada para este evento, e ao número limitado de lugares, sugerimos que faça, desde já, a sua reserva.

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. ~

EMENTA



Salmão fumado



Escalopes de novilho com molho de cogumelos, batatas e legumes



Bolo de chocolate com gelado de baunilha



Café e Chá



Vinhos branco, tinto
Vinho do Porto



**Dia 24 de Fevereiro,
6ª feira,
pelas 19h00**



**APRESENTAÇÃO DO LIVRO
“UM ESTRANHO ANIMAL
DE DUAS CABEÇAS
– O ESCRITOR
DIPLOMATA”
LUÍS FILIPE CASTRO MENDES**

O Grémio Literário promove o lançamento do livro de ensaios “Um Estranho Animal de Duas Cabeças – O Escritor Diplomata”, das edições Labirinto e da autoria do Embaixador Luís Filipe Castro Mendes, membro do Conselho Literário do Grémio Literário, que será apresentado pelo poeta António Carlos Cortez.

O livro constitui uma coletânea de escritos sobre poesia e poetas, bem como uma apresentação da sua poesia pelo próprio autor, onde Luís Filipe Castro Mendes esclarece como convivem nele o embaixador e o poeta.

A sessão será seguida de jantar. ~

2 de Março, 5ª feira, pelas 18h30

**CONFERÊNCIA
“CRUZAMENTO DE TRADIÇÕES NA POESIA ROMÂNTICA”**

O Grémio Literário organiza uma conferência sob o tema “Cruzamento de tradições na poesia romântica”, cujo propósito é reunir, sobre o mesmo, três reflexões, indo buscar tradições que a poesia romântica recupera (ou cria como tal, como a poesia oral/popular) e que, de alguma forma, cristaliza para toda a poesia posterior. Trata-se, portanto, de olhar para a poesia romântica como uma espécie de ponto incandescente – para trás e para a frente.

MODERAÇÃO
PROF.ª DOUTORA HELENA BUESCU
Membro do Conselho Literário

PARTICIPAÇÃO
~
PROF.ª DOUTORA PAULA MORÃO E PROF. DOUTOR RICARDO NOBRE
Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa

INTERVENÇÃO SOB O TÍTULO
**“A POESIA DE GARRETT
– ALICERCES E CAMINHOS NOVOS”.**

Que formação teve o jovem Garrett? Como se foi desenvolvendo a sua voz poética? Considerando os livros da obra lírica (1829, 1845, 1853), procura-se esboçar o percurso de Garrett neste campo.

PROF.ª DOUTORA VANDA ANASTÁCIO
Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa

INTERVENÇÃO SOB O TÍTULO
**“ENTRE OS CLÁSSICOS E OS ROMÂNTICOS:
COMO ENTENDER A POESIA PORTUGUESA DAS LUZES?”**

Partindo de textos da época, a conferencista propõe discutir as noções e pensar a utilidade de “etiquetas” como “neoclacissismo” e “pré-romantismo” usadas para designar a produção poética das Luzes.

PROF.ª DOUTORA SANDRA BOTO
Faculdade de Ciências Humanas da Universidade Nova de Lisboa

INTERVENÇÃO SOB O TÍTULO
**“O ROMÂNTICO A VER GRANADA:
O LUGAR DO ROMANCEIRO NOVO EM ALMEIDA GARRETT”**

Com recurso a textos concretos, abordam-se os processos de incorporação do romanceiro barroco de temática mourisca no programa garrettiano dedicado à por ele designada “poesia popular”, ou seja, o *Romanceiro*.

A sessão será seguida de jantar. ~

**7 de Março, 3ª feira,
pelas 18h00**

LANÇAMENTO DE LIVRO
“JORNALISTA, ESPIÃO
E EMPRESÁRIO – A VIDA
AVENTUREIRA DE LUÍS LUPI
NOS CORREDORES
DO ESTADO NOVO”
WILTON FONSECA
E GONÇALO PEREIRA ROSA



O Grémio Literário promove a apresentação do livro, em 2ª edição, “Jornalista, espião e empresário – a vida aventureira de Luís Lupi nos corredores do Estado Novo”, da autoria do Consócio Wilton Fonseca e de Gonçalo Pereira Rosa, editado pela Âncora Editora. A apresentação fica a cargo do Prof. Dr. António Ventura, professor catedrático da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

No final será servido um Porto de Honra ~

**14, 21 e 28 de Março,
3ªs feiras, pelas 19h00**

CURSO SOBRE
HISTÓRIA DA CANÇÃO POPULAR BRASILEIRA
DAS MODINHAS COLONIAIS ÀS RUPTURAS DA TROPICÁLIA
Raízes da Música Popular Brasileira
PROF. DOUTOR RUI VIEIRA NERY

AS INSCRIÇÕES DEVERÃO SER EFECTUADAS JUNTO DA SECRETARIA.

O Grémio Literário promove, na Biblioteca, um curso intitulado “DAS MODINHAS COLONIAIS ÀS RUPTURAS DA TROPICÁLIA – Raízes da Música Popular Brasileira”, regido pelo Prof. Doutor Rui Vieira Nery, membro do Conselho Literário do Grémio Literário.

O desenvolvimento da sociedade colonial brasileira na segunda metade do século XVIII, faz emergir nas principais cidades do Brasil um novo género de canção popular urbana, a Modinha, que depressa conquistará, também, os públicos citadinos da Metrópole portuguesa. As formas e harmonias europeias cruzam-se aqui com as melodias expressivas e os ritmos sincopados sensuais das tradições africanas, e será deste constante diálogo intercultural que virá a

nascer muita da Música Popular brasileira nos dois séculos seguintes. Na viragem para o século XX, as operetas de Chiquinha Gonzaga e os tangos brasileiros de Ernesto Nazareth coincidem com a edição, em 1917, do primeiro registo fonográfico de um novo género, o Samba. Nas décadas de 1920 a 40, a Rádio será o grande veículo de afirmação de grandes compositores como Pixinguinha, Ari Barroso ou Noel Rosa, e das vozes carismáticas de Francisco Alves, Mário Reis, Sílvio Caldas ou Carmen Miranda, a que sucederão, no pós-Segunda Guerra Mundial, as de Emilinha Borba, Dalva de Oliveira ou Dick Farney, mas também o lirismo baiano das cantigas praieiras de Dorival Caymmi e o ritmo nordestino dos baiões de Luiz Gonzaga. A Bossa

Nova irrompe no fim dos anos 50 pela pena de compositores como João Gilberto ou António Carlos Jobim, primeiro cantados por Elizabeth Cardoso e Sylvia Telles, depois pela nova geração projetada pelos Festivais da Canção dos anos 60, incluindo Nara Leão, Elis Regina, Elza Soares e o compositores-intérpretes Chico Buarque de Holanda, Sérgio Ricardo, Caetano Veloso ou Gilberto Gil, que viriam a ter um papel destacado na resistência à Ditadura Militar de 1964. Mas o domínio da Bossa Nova carioca e paulista viria a ser desafiada pela Tropicália baiana, com Caetano, Gil, Maria Bethânia e Gal Costa, pelo Pop-Rock da Jovem Guarda, com Roberto Carlos e Erasmo Carlos, pela poética idiossincrática do mineiro Milton Nascimento, pelas figuras iconoclásticas de Ney Matogrosso e Cazusa, ou por fim pelas novas vozes pós-modernas de Rita Lee ou dos Titãs.

São dois séculos de Música Popular brasileira, revisitados em voo rasante ao longo de três sessões. É conveniente a participação nas 3 sessões. O Grémio Literário emitirá um certificado de frequência aos participantes que o desejem. ~

SOLICITAMOS E AGRADECEMOS QUE V. EXA.
PROCEDA À MARCAÇÃO DOS JANTARES
ATRAVÉS DO TELEFONE 21 3475666
OU DO E-MAIL INFO@GREMIOLITERARIO.PT

O preço dos jantares, dos eventos culturais,
é de 35,00€ por pessoa.

O JANTAR DO CARNAVAL dia 17 de Fevereiro,
tem o preço 45,00€ por pessoa

DRESS CODE

De forma a respeitar o *dress code*
instituído no Clube, **recomen-**
damos aos Sócios e Seus convi-
dados, a utilização de casaco e
gravata, aos almoços e jantares.
Recordamos que se encontram
gravatas disponíveis, na portaria,
para empréstimo.

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário



Elegantes polos 100%
algodão, de cor azul
e logotipo bordado do
Grémio Literário.

P.U. 50,00€



Medalha do Grémio Literário

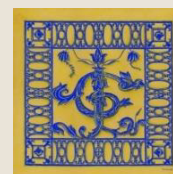
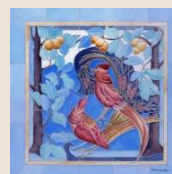
NOVO TAMANHO
Medalha em bronze,
com 4 cm de diâmetro

P.U. 20,00€



Medalha comemorativa do
150º Aniversário do Clube,
em bronze, com 9 cm
de diâmetro

P.U. 50,00€

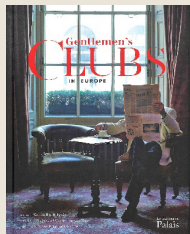


Numa parceria com Fernanda Lamelas,
o Grémio Literário tem à sua disposição
uma colecção de gravatas, laços e lenços,
100% seda, inspirados em detalhes
do Clube, feitos "peça a peça"
por artesãos portugueses.

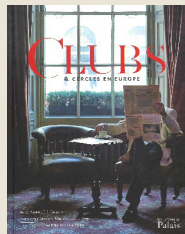


O livro, da autoria do Prof.
Doutor José-Augusto França,
relata a história do nosso
Clube, fundado em 1846
pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€



Gentlemen's Clubs
in Europe (EN)
Charles-Louis de Noüe



Clubs & Cercles
en Europe (FR)
Charles-Louis de Noüe

P.U. 50,00€



Uma colecção com a assinatura de

Fernanda Lamelas
arts

Lenço (90x90) 120,00€ Lenço de bolso (40x40)
Lenço (60x60) 85,00€ 30,00€
Gravata 70,00€ Lenço de bolso (30x30)
Laço 40,00€ 25,00€

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.



O Conselho Director espera, portanto, que os Sócios utilizem, mais assiduamente, os serviços de restauração do Grémio Literário.

NA PROGRAMAÇÃO DAS SUAS CELEBRAÇÕES NÃO DEIXE DE CONSULTAR O SEU CLUBE



ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

PIRES, JACINTO & OLIVEIRA, LDA

DR. ALFREDO DA CUNHA CALVÃO

DRA. CRISTINA ISABEL CASTANHEIRA RODRIGUES

ENG. ALAIN PACQUEMENT

CLUBES CORRESPONDENTES

Foram, recentemente, estabelecidos os seguintes acordos de reciprocidade:

ST-IGNACE GOLF CLUB
79 Chemin le Buttereau,
St. Ignace, Canadá
www.golfst-ignace.com

WATER PARK GOLF
& COUNTRY CLUB
61174 Regional Rd 27
Wainfleet, Ontario,
L3B 5N6, Canadá
www.waterparkgolf.ca

TEMPO DE CHÁ

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 15,00€ por pessoa.

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

LAMPREIA À BORDALESA À MODA DO RESTAURANTE "O GAVETO" * [09/Fev/2023]

Tal como anunciado no Boletim anterior, no próximo dia 09 de Fevereiro será servida a Lampreia à Bordalesa do restaurante "O Gaveto" de Matosinhos. Este menu especial tem o preço de 35,00€, por pessoa.

EMENTA DE FEVEREIRO 2023



Restaurante do
GRÊMIO LITERÁRIO

Ementa	
ALMOÇO	JANTAR
Sopa do dia Especialidades do dia de Peixe ou de Carne Doce ou fruta Um copo de vinho Café ou chá 27,50€ p.p.	Serviço “À LA CARTE”  das 20:00h às 22:00h

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / FEVEREIRO

4ª Feira	1/Fev	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	2/Fev	Peixe	Cavala em molho vilão à moda da Madeira
		Carne	<i>Pithiviers</i> de perdiz com legumes da época
6ª Feira	3/Fev	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batata, ovo cozido e legumes
		Carne	Costela de novilho com puré de batata

2ª Feira	6/Fev	Peixe	Bacalhau espiritual
		Carne	Rojões à Portuguesa com batata cozida
3ª Feira	7/Fev	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	<i>Risotto</i> de pato com cogumelos
4ª Feira	8/Fev	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	9/Fev	Peixe	Lampreia à Bordalesa do restaurante “O Gaveto” de Matosinhos *
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e esparregado
6ª Feira	10/Fev	Peixe	Bacalhau no Poço com puré de batata
		Carne	Alheira de caça à portuguesa

2ª Feira	13/Fev	Peixe	Bacalhau assado com broa em canoa de barro
		Carne	Bochechas de porco com puré de batata
3ª Feira	14/Fev	Peixe	<i>Panaché</i> à Indiana
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
4ª Feira	15/Fev	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	16/Fev	Peixe	Filetes de peixe espada com arroz de tomate e salada verde
		Carne	<i>Ballotine</i> de frango do campo, cogumelos e puré de <i>salsifis</i>
6ª Feira	17/Fev	Peixe	Bacalhau à Minhota com cebolada e pimentos
		Carne	Coelho estufado com mostarda e puré de batata

2ª Feira	20/Fev	Peixe	Pataniscas de bacalhau com açorda de ovas e salada
		Carne	Ensopado de borrego com batatas e coentros frescos
3ª Feira	21/Fev		Encerrado
4ª Feira	22/Fev	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	23/Fev	Peixe	Salmão grelhado com puré de maçã e legumes no forno
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	24/Fev	Peixe	Bacalhau no Poço com puré de batata
		Carne	Entrecosto assado no forno com puré de ervilha e cebola pérola

2ª Feira	27/Fev	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas com salada de tomate
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa
3ª Feira	28/Fev	Peixe	Peixe espada escalfado com arroz de amêijoas e coentros frescos
		Carne	Peito de vitela assado com puré de cebola fumada e ervilha torta

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / MARÇO 2023

4ª Feira	1/Mar	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	2/Mar	Peixe	Filetes de Robalo em molho de manjerição e puré de batata
		Carne	Coelho à caçador
6ª Feira	3/Mar	Peixe	Bacalhau com crosta de broa
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixas, estufado de cogumelos e espargos

2ª Feira	6/Mar	Peixe	Pasteis de bacalhau com arroz de feijão e salada verde
		Carne	Frango na púcara
3ª Feira	7/Mar	Peixe	<i>Bouillabaisse</i> à Marselhesa com <i>rouille</i>
		Carne	Pernil de porco assado com batatas e grelos
4ª Feira	8/Mar	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	9/Mar	Peixe	Filetes de robalo com puré de pastinaca e legumes grelhados
		Carne	<i>Parmentier</i> de caça com salada de endívias e laranja
6ª Feira	10/Mar	Peixe	Bacalhau confitado com a emulsão do molho
		Carne	Cabrito assado com arroz de forno e grelos salteados