

## BOLETIM MENSAL JANEIRO 2014



### 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



### PRÓXIMAS INICIATIVAS

**30 de Janeiro, 5<sup>a</sup> feira, pelas 20:00h**

#### **Jantar/debate – Ciclo “Portugal: que Estado, que Sociedade, que Soberania?”**



O ciclo de jantares-debate promovido pelo Clube Português de Imprensa, o Centro Nacional de Cultura e o Grémio Literário subordinado ao tema “Portugal: que Estado, que Sociedade, que Soberania?”, prossegue no próximo dia 30, tendo como orador convidado o Governador do Banco de Portugal, Carlos Costa.

O objectivo desta iniciativa é o de juntar, como já sucedeu no ciclo anterior, um conjunto de personalidades relevantes da sociedade portuguesa, que possam ajudar-nos a reflectir sobre uma situação complexa que o País vive, desde que foi forçado a pedir assistência financeira internacional e a conviver com uma austeridade severa.

Carlos da Silva Costa, nascido em Oliveira de Azeméis a 3 de novembro de 1949, é o actual Governador do Banco de Portugal, nomeado em 7 de junho de 2010. Licenciado em Economia pela Faculdade de Economia da Universidade do Porto, em 1973, pós-graduado e investigador na Universidade de Paris I (Sorbonne), entre 1981 e 1982, frequentou, também, o Programa de Gestão para Executivos (Senior Management Programme) do INSEAD em 1998.

Do seu extenso currículo, constam a vice-presidência do Banco Europeu de Investimento, a docência como professor catedrático convidado da Universidade Católica do Porto e da Universidade de Aveiro e presidente do Conselho Consultivo da Faculdade de Economia da Universidade Católica do Porto.

Carlos Costa é, ainda, membro do Conselho de Governadores e do Conselho Geral de Governadores do Banco Central Europeu, membro do Conselho Geral do Comité Europeu de Risco Sistémico e do Grupo Consultivo Regional para a Europa do Conselho de Estabilidade Financeira. Preside ao Conselho Nacional de Supervisores Financeiros.

Esteve, ainda, como administrador, na Caixa Geral de Depósitos, e foi presidente do Conselho de Administração da Caixa Geral de Aposentações, do Conselho de Administração do Banco Nacional Ultramarino S.A, Macau e do Banco Caixa Geral (Espanha). Entre Janeiro e Agosto de 2005, integrou o Conselho de Administração da Unibanco Holdings, S.A. Brasil.

Recorde-se, finalmente, que entre 1988 e 1992 integrou a título pessoal, o Conselho Superior para a Reforma do Sistema Financeiro-1992, cujo “Livro Branco sobre o Sistema Financeiro” serviu de base à reforma global do quadro legislativo do sistema financeiro português.

Carlos Costa foi, também, agraciado com a condecoração de Grande Oficial da Ordem do Infante D. Henrique.

É esta personalidade, com um currículo multifacetado no sector financeiro e larga experiência internacional, simultaneamente observador e protagonista - reconhecido pela qualidade da sua análise, apego ao rigor e ao sentido de independência - que estaremos connosco, para abordar o tema “Portugal: que Estado, que Sociedade, que Soberania”. Uma reflexão em voz alta que vos convidamos a partilhar.

O preço do jantar é de 30€ por pessoa.

**6 de Fevereiro**, 5ª feira, pelas 20:30h

**Jantar/palestra – “São Tomé e Príncipe – Três anos de Missões Humanitárias”**



No próximo dia 6 de Fevereiro vai realizar-se um jantar/palestra subordinado ao tema “São Tomé e Príncipe – Três anos de Missões Humanitárias”, sendo conferencista o consócio Prof. Doutor João Paço, que vai ser apresentado pelo consócio Dr. António Pinto Marques.

Nesta palestra vão ser descritos o motivo, o desafio, o planeamento e a forma como têm decorrido as nossas Missões Humanitárias na área da Otorrinolaringologia realizadas pelo conferencista e a sua equipa nas belas ilhas de S. Tomé e Príncipe.

Basicamente, desde 1977 e até aos dias de hoje, não existe otorrino residente.

Como tal, tudo aquilo que decorre desta ausência, nomeadamente, estudos de audição, é inexistente.

Esta é uma pequena história daquilo que aquela equipa de especialistas e da esperança que os anima, num território recheado de recordações da cultura portuguesa.

**João Paço**

Licenciado em Medicina e Cirurgia em 1975;

Especialista em Otorrinolaringologia pelos Hospitais e pela Ordem dos Médicos;

Doutorado em Otorrinolaringologia pela Faculdade de Medicina de Lisboa;

Agregado em Otorrinolaringologia pela Faculdade de Ciências Médicas;

Professor Regente de Otorrinolaringologia da Faculdade de Ciências Médicas – Universidade Nova de Lisboa;

Director Clínico do Hospital CUF Infante Santo;

Coordenador de Otorrinolaringologia do Hospital CUF Infante Santo;

Coordenador do programa de ORL em S. Tomé e Príncipe;

Comendador da Ordem de Mérito por acções de solidariedade.

## **QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2014**

Encontram-se a pagamento as quotizações do ano de 2014, com os seguintes valores:

<b>Mensal</b>	<b>37,00 € (s/bónus)</b>
<b>Trimestral</b>	<b>111,00 € (s/bónus)</b>
<b>Semestral</b>	<b>217,00 € (c/bónus de 5,00 € por semestre deduzido)</b>
<b>Anual</b>	<b>420,00 € (c/bónus de 24,00 € deduzido)</b>

Os consócios que efectuarem o pagamento até ao final do corrente mês usufruem do correspondente bónus.

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/Cais do Sodré

NIB: 0033 0000 0000 4504487 05

IBAN: PT50 0033 0000 0000 4504 4870 5

BIC/SWIFT: BCOMPTPL

**Lembramos que o aumento das quotizações do ano de 2014, foi deliberado na Assembleia Geral Extraordinária de 29 de Abril 2013, com o objectivo de compensar, parcialmente, o aumento da renda das instalações do Grémio Literário que, em Maio/2013, passou de 364,00€ para 6.006,66€.**

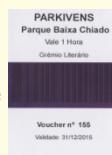
## **Admissões**

No decurso do mês de Dezembro foi admitido o seguinte sócio:

Prof. Doutor José Pedro Sucena Paiva

## Estacionamento na Rua Ivens

Foi inaugurado um parque de estacionamento no edifício recentemente construído, contíguo ao Grémio Literário, aberto 24 horas por dia.



O acesso ao referido parque faz-se pelo Largo da Boa Hora, existindo também acessos pedonais através da Rua Ivens, 23. Para o acesso entre os pisos de estacionamento e a Rua Ivens, existe elevador. A tarifa praticada é de 0,50€ por cada 15m, no máximo de 25,00€ para as 24 horas.

**Aos sócios que venham jantar ao Grémio Literário (fora dos eventos/banquetes) serão oferecidos vouchers com direito a duas horas gratis.**

Para além dos parques de estacionamento do Largo de Camões e da Rua Garrett, este parque constitui mais uma alternativa que ajudará a resolver os problemas de estacionamento aos sócios que se desloquem a esta sua Casa.

## Doação

O Grémio Literário beneficiou, recentemente, de uma doação constituída por valiosas peças de mobiliário de estilo, de elevado valor. O doador, que é sócio e grande amigo do Grémio Literário, deseja manter o anonimato o que, obviamente, respeitamos.

Consideramos, no entanto, que este gesto de generosidade deve ser do conhecimento de todos os consócios, pelo que, sem quebrar o compromisso de anonimato, aqui o deixamos registado.



## Jogos de cartas

Conforme comunicámos no Boletim de Maio de 2013, o Conselho Director deliberou passar a permitir a realização de jogos de cartas (bridge, canasta e king) nas suas instalações. O valor da *taxa de carteio* é de € 3 para os sócios e de € 5 para os convidados.

## Protocolos de Colaboração

Tendo em vista o desenvolvimento de projectos comuns de âmbito cultural, foram estabelecidos protocolos com as seguintes entidades:

Academia Nacional de Belas-Artes

Royal British Club

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

**do telefone 21 3475666  
ou do e-mail [info@gremioliterario.pt](mailto:info@gremioliterario.pt).**

**EMENTAS DE  
JANEIRO 2014**

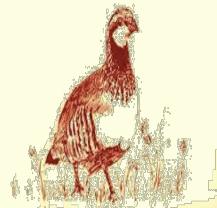


**PRATOS DO DIA  
ALMOÇOS**

5 <sup>a</sup> Feira	2/Janeiro	Peixe
6 <sup>a</sup> Feira	3/Janeiro	Peixe Carne

**Restauração**

Como vem sendo habitual, o Grémio Literário propõe nesta época de caça, alguns menus à base de espécies cinegéticas mais tradicionais: perdiz, coelho e lebre.



Os sócios interessados em desfrutar destas delícias gastronómicas, deverão efectuar a marcação com, pelo menos, dois dias de antecedência.

2 <sup>a</sup> Feira	6/Janeiro	Peixe Carne
3 <sup>a</sup> Feira	7/Janeiro	Peixe Carne
4 <sup>a</sup> Feira	8/Janeiro	Peixe Carne
5 <sup>a</sup> Feira	9/Janeiro	Peixe Carne
6 <sup>a</sup> Feira	10/Janeiro	Peixe Carne

<b>Canelones de Bacalhau</b>
<b>Bacalhau à lagareiro</b>
<b>Terrine de Rabo de Boi</b>
<b>Bacalhau dourado</b>
<b>Lombinhos de porco preto</b>
<b>Garoupa assada no forno</b>
<b>Poulet noir</b>
<b>Peixe do dia com creme provençal</b>
<b>Cozido à Portuguesa</b>
<b>Açorda de gambas</b>
<b>Feijoada à transmontana</b>
<b>Lombo de bacalhau confitado</b>
<b>Pernil de porco</b>

2 <sup>a</sup> Feira	13/Janeiro	Peixe Carne
3 <sup>a</sup> Feira	14/Janeiro	Peixe Carne

<b>Mil folhas de bacalhau</b>
<b>Magret de pato</b>
<b>Garoupa assada no forno</b>
<b>Peito de frango braseado com ervas e limão</b>

4 <sup>a</sup> Feira	15/Janeiro	Peixe Carne	<b>Salmão braseado</b> <b>Cozido à Portuguesa</b>
----------------------	------------	----------------	--

5 <sup>a</sup> Feira	16/Janeiro	Peixe Carne	<b>Arroz de polvo</b> <b>Feijoada à transmontana</b>
----------------------	------------	----------------	---

6 <sup>a</sup> Feira	17/Janeiro	Peixe Carne	<b>Bacalhau à lagareiro</b> <b>Lombinhos de porco com aveludado de castanhas</b>
----------------------	------------	----------------	---

2 <sup>a</sup> Feira	20/Janeiro	Peixe Carne	<b>Canelones de Bacalhau</b> <b>Terrine de Rabo de Boi</b>
----------------------	------------	----------------	---

3 <sup>a</sup> Feira	21/Janeiro	Peixe Carne	<b>Garoupa assada no forno</b> <b>Coxa de pato confitada</b>
----------------------	------------	----------------	---

4 <sup>a</sup> Feira	22/Janeiro	Peixe Carne	<b>Polvo à lagareiro</b> <b>Cozido à Portuguesa</b>
----------------------	------------	----------------	--

5 <sup>a</sup> Feira	23/Janeiro	Peixe Carne	<b>Peixe do dia com creme provençal</b> <b>Feijoada à transmontana</b>
----------------------	------------	----------------	---

6 <sup>a</sup> Feira	24/Janeiro	Peixe Carne	<b>Lombo de bacalhau confitado</b> <b>Pernil de porco</b>
----------------------	------------	----------------	--

2 <sup>a</sup> Feira	27/Janeiro	Peixe Carne	<b>Bacalhau dourado</b> <b>Terrine de Rabo de Boi</b>
----------------------	------------	----------------	--

3 <sup>a</sup> Feira	28/Janeiro	Peixe Carne	<b>Garoupa assada no forno</b> <b>Poulet noir</b>
----------------------	------------	----------------	--

4 <sup>a</sup> Feira	29/Janeiro	Peixe Carne	<b>Salmão braseado</b> <b>Cozido à Portuguesa</b>
----------------------	------------	----------------	--

5 <sup>a</sup> Feira	30/Janeiro	Peixe Carne	<b>Açorda de gambas</b> <b>Feijoada à transmontana</b>
----------------------	------------	----------------	---

6 <sup>a</sup> Feira	31/Janeiro	Peixe Carne	<b>Bacalhau à lagareiro</b> <b>Lombinhos de porco preto</b>
----------------------	------------	----------------	--