



GRÉMIO LITERÁRIO



SERVIÇO NO JARDIM

É um privilégio dispormos de um jardim no coração do Chiado. A “quinta com porta para o Chiado” na expressão embevecida de Eça de Queiroz. Nela podemos desfrutar, ao ar livre, com todas as condições de segurança recomendadas pela DGS, de um simpático serviço de almoço, num ambiente mais descontraído e informal, para que a época estival nos convida.

Durante o mês de Junho, o serviço de almoço no jardim tem decorrido às 3^{as}, 4^{as} e 5^{as} feiras, conforme oportunamente anunciado, com um menu de sardinhas assadas e churrasco de carnes no carvão, antecedido pelo tradicional caldo verde. A partir da 2^a quinzena do próximo mês de Julho, esse serviço passará a funcionar apenas, às 3^{as} e 5^{as} feiras, nos moldes habituais.

Esperamos pela sua visita. Usufua deste “espaço único”, cuidadosamente preparado a pensar em si!

A DIRECÇÃO

PRÓXIMAS
INICIATIVAS


Na realização da iniciativas programadas serão assegurados todos os cuidados sanitários.

**30 de Junho, 4^a feira,
pelas 18h30**

APRESENTAÇÃO DO PROJECTO
**OLHANDO EM MÚSICA CATÁSTROFES
DO MEU TEMPO – IMPROVISOS**

LEONOR LEITÃO CADETE
Pianista e Compositora

O Grémio Literário, por iniciativa do Prof. Doutor Rui Vieira Nery, do Conselho Literário, promove, na Biblioteca, a apresentação do projecto *Olhando em Música Catástrofes do Meu Tempo – Improvisos* (2 CDs + 1 DVD) da Pianista e Compositora Leonor Leitão Cadete.

No ano em que cumpre 92 anos, Leonor Cadete apresenta este projecto como um “testemunho musical a alertar as gerações vindouras para o que também nos pode vir a acontecer, porque a indiferença é inimiga do Bem”, porque “atravessamos um Deserto onde as trevas espreitam através de um sol de esperança no amanhã”. 

1 de Julho, 5ª feira, pelas 19h00

CONFERÊNCIA SOBRE A VIDA E OBRA DO REI D. MANUEL I

DOUTOR JOSÉ MANUEL GARCIA

Celebrando-se os 500 anos da morte do primeiro monarca à escala mundial, D. Manuel I, o Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência a cargo do historiador Doutor José Manuel Garcia, que nos propõe traçar um balanço sobre o significado do seu reinado e do enorme impacto que teve na história de Portugal e do mundo.

Em 13 de Dezembro de 1521, o rei D. Manuel I morreu no Paço da Ribeira, que em 1500 mandara erguer em Lisboa. Ao falecer, este monarca sabia que ascendera a uma elevada posição na História Universal, pois impusera-se como o primeiro governante que tivera um poder à escala global e tornara Lisboa num centro do mundo. Com efeito, no século XVI quem queria ir da Europa até ao Brasil, por um lado, ou à China e às Molucas, por outro, passando por muitas zonas da África e da Ásia, só o podia fazer a partir da capital portuguesa.

D. Manuel I foi aclamado rei em Alcácer do Sal, em 27 de Outubro de 1495, quando tinha vinte e seis anos, e reinou durante os vinte e seis anos seguintes. No plano interno, o seu governo caracterizou-se pela realização de um vasto e sistemático conjunto de reformas, tendo, no plano externo, sido marcado pela era dos Descobrimentos.

O Doutor José Manuel Garcia doutorou-se em História pela Universidade do Porto. De entre as suas actividades destacam-se as que manteve na direcção da Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses e na Fundação Calouste Gulbenkian, além de ter colaborado com universidades portuguesas e estrangeiras. Pertence à Academia Portuguesa da História e à Academia de Marinha em Lisboa, sendo presentemente investigador no Gabinete de Estudos Olisiponenses da Câmara Municipal de Lisboa.



Participou na organização de numerosas exposições e congressos; na edição de catálogos e actas; proferiu inúmeras conferências em Portugal e no estrangeiro; publicou abundante bibliografia sobre temas de História de Portugal e em particular dos Descobrimentos.

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



2 de Julho, 6ª feira, pelas 18h00

HOMENAGEM A CESÁRIA ÉVORA

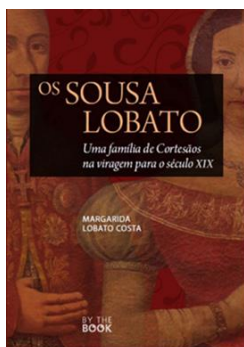
O Grémio Literário, a Associação Cabo-verdiana de Lisboa e a Rosa de Porcelana Editores, promovem, no jardim, uma homenagem à cantora Cesária Évora, neste ano em que se assinalam os 80 anos do nascimento da cantora e os 10 anos de saudade devido à sua partida. Nesta sessão será apresentada a biografia “Cesária Évora”, de autoria de Elzbieta Sieradzinska, pela autora e pelos jornalistas Jorge Araújo e Isabel Silva Costa. A parte musical ficará a cargo de Ana Firmino, Silvestre Fonseca, Armando Tito e Stephan Almeida e Elzbieta Sieradzinska. ~

5 de Julho, 2^a feira,
às 19h00

Lançamento de Livro
“*Os Sousa Lobato, uma família de cortesãos na viragem para o século XIX*”

Margarida Lobato Costa

O Grémio Literário promove, na sua Biblioteca, uma conferência para apresentação do livro *Os Sousa Lobato, uma família de cortesãos na viragem para o século XIX* da autoria de Margarida Lobato Costa, mestre em História Moderna e dos Descobrimentos (FCSH-UNL). Apresentará a obra o Doutor Daniel Estudante Protásio.



Os Sousa Lobato foram uma família de cortesãos que conviveu no universo íntimo da família real e na contiguidade da área do poder, nos reinados e

regências de D. Maria I, D. João VI, D. Isabel Maria e D. Miguel I. Dar a conhecer este agregado familiar da nobreza, reconstituir a sua história social e institucional, no contexto das elites cortesãs portuguesas do final do Antigo Regime, é a proposta deste livro, que nasceu do estudo da produção documental da família, o Arquivo Sousa Lobato (ASL).

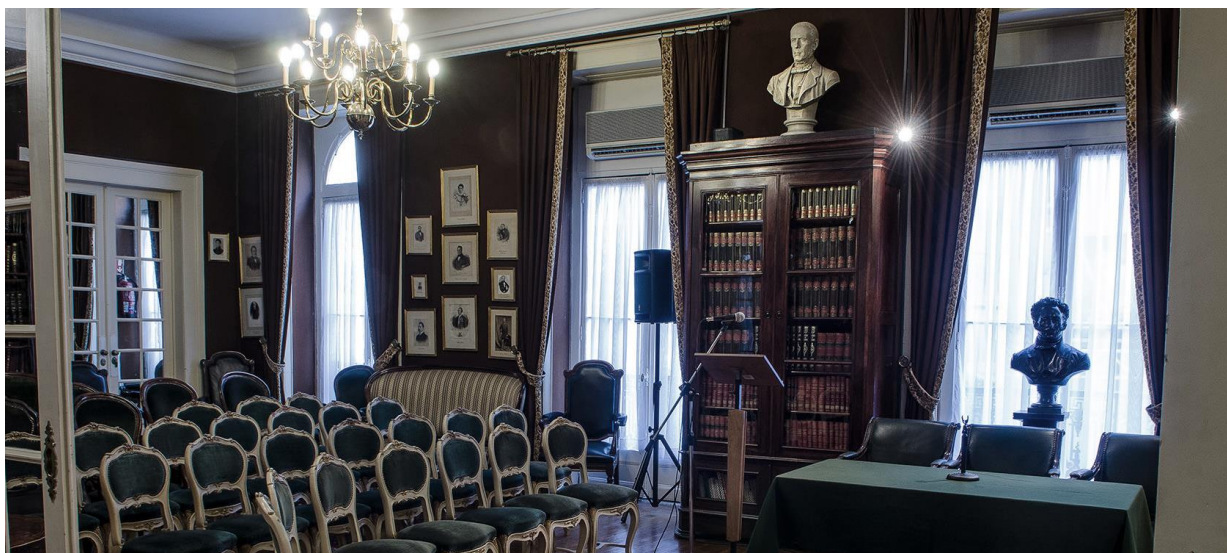
A progressão social, as estratégias de valorização e reprodução, os cargos desempenhados, as distinções usufruídas, são aqui descritas iniciando-se no patriarca, José Joaquim e estendendo-se aos seus filhos: Matias António, 1º visconde de Magé, Joaquim José, 2º visconde de Magé, Francisco José Rufino, 1º visconde de Vila Nova da Rainha e, finalmente, Bernardo José, o mais novo.

Margarida Lobato é licenciada em Economia, pelo Instituto Superior de Economia (1984), pós-graduada em Estudos Europeus, pela Universidade Católica (1987), em Mercados e Ativos Financeiros, pelo Instituto de Ciências do Trabalho e da Empresa (1996) e mestre em História Moderna e dos Descobrimentos, pela Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da

Universidade Nova de Lisboa (2021). Foi docente na Faculdade de Economia do Porto, na Universidade do Minho e na Universidade Portucalense. Trabalhou como técnica economista no ex-Banco Pinto & Sotto Mayor e no Millennium BCP. Reformou-se, antecipadamente, da atividade bancária, em abril de 2017. Começou, então, a desenvolver a investigação do arquivo pertencente à sua família, que a conduziu a procurar formação académica em História e, à realização desta obra.

Daniel Estudante Protásio é Doutorado em História Institucional e Política Contemporânea pela Universidade Nova de Lisboa (2009). Realizou pós-doutoramento em História na Universidade de Coimbra (2018). Publicou dois livros sobre o 2º visconde de Santarém em 2016 e 2018 e organizou a edição de um terceiro em 2019. Está a preparar o estudo *Coração Português, Fidelidade Realista: o ultra João António Rebocho* (a publicar em 2021).

A sessão será seguida de jantar, pelas 20h00, ao preço de 35,00€ por pessoa ☺



7 de Julho, 4ª feira, às 20h00

CONFERÊNCIA AO JANTAR
“CRIMINALIDADE ECONÓMICA, MEGA PROCESSOS
E DELAÇÃO PREMIADA”

DR. CARLOS PINTO DE ABREU

O Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência ao jantar subordinada ao tema «Criminalidade económica, Megaprocessos e Delação premiada», sendo conferencista o Dr Carlos Pinto de Abreu, por diligência e com a moderação da Consócia Profª. Doutora Patrícia Akester.


A crise social e económica não radica, apenas, nos ciclos ou na pandemia. Há factores estruturais e sistémicos, entre os quais a criminalidade económica, a corrupção e o tráfico de influências, que são bem mais danosos, insidiosos e persistentes. A descrença grassa e o desprestígio e a falta de confiança crescem. Discutir e combater inteligentemente a criminalidade económica, é essencial, mas sem desvios, análises casuísti-



cas, pré-juízos precipitados, lógicas de confronto ou estados de alma. Criticar os megaprocessos impõe explicar, com rigor, a realidade e elencar alternativas viáveis e credíveis. Não basta legislar ou prever medidas de excepção e draconianas para resolver as questões e os problemas das pessoas, da justiça, da economia e da sociedade. Há que ter noção das fragilidades, dos perigos e das fronteiras. A ética, a

transparência, a lei e a justiça estarão em debate.

Carlos Pinto de Abreu é Advogado *especialista em Direito Criminal*, vogal da Direcção da *Associação Portuguesa de Apoio à Vítima* e Presidente da Direcção da *Caixa de Previdência dos Advogados e Solicitadores*. Foi Presidente da Assembleia Geral e é Membro do Conselho Consultivo do *Forum Penal-Associação dos Advogados Penalistas*. Foi também Membro da Comissão de Legislação, Presidente da Comissão de Direitos Humanos, Vogal do Conselho Geral, Presidente do Conselho Distrital de Lisboa e Vice-Presidente do Conselho Superior da *Ordem dos Advogados*.


O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa. 



8 de Julho, 5ª feira, pelas 18h30

HOMENAGEM A DRA. DINA SALÚSTIO

O Grémio Literário, em colaboração com a Rosa de Porcelana Editores, promove, na Biblioteca, uma sessão de homenagem a Dina Salústio, uma das mais premiadas escritoras Cabo-verdianas. Serão Conferencistas a Professora Ana Maria Martinho que falará acerca do papel da escritora Dina Salústio no âmbito da literatura

de ficção cabo-verdiana e o Tradutor Jethro Soutar que falará acerca da perspectiva da internacionalização e o papel da tradução: o caso da Dina Salústio. A sessão contará ainda com o testemunho de Vera Duarte sobre a amiga e colega das letras e serão expostas algumas das obras publicadas pela autora. 

12 de Julho, 2ª feira,
às 20h00

CONFERÊNCIA AO JANTAR
“GRIPE ESPANHOLA, LA LYS E FÁTIMA”

PROF. DOUTOR JOÃO PAÇO

O Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência ao jantar subordinada ao tema «Gripe Espanhola, La Lys e Fátima», sendo conferencista o Prof. Doutor João Paço. A sessão será moderada pela jornalista Maria Elisa Domingues.


Entre 1918 e 1919, decorreram estes acontecimentos, que tanto impacto tiveram para o Mundo e para Por-

tugal, em particular. Até aos dias de hoje, estes factos permanecem actuais (quando enfrentamos a recente pandemia Covid19) e marcaram a nossa história.

O Prof. Doutor João Paço é membro do Conselho Director do Grémio Literário, Professor Catedrático Jubilado na Nova Medical School da Universidade Nova, Director Clí-



nico do Hospital CUF Tejo e Presidente do Conselho Médico do Grupo José Mello Saúde.

O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa. 



14 de Julho, 4ª feira, às 20h00

CONFERÊNCIA AO JANTAR
“UPDATE COVID-19 E FÉRIAS”


PROF. DOUTOR FILIPE FROES

O Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência ao jantar subordinada ao tema «Update Covid-19 e Férias», sendo conferencista o Prof. Doutor Filipe Froes, com a moderação da Consócia Profª. Doutora Patrícia Akester.

Filipe Froes é pneumologista, coordenador da Unidade de Cuidados

Intensivos Médico-Cirúrgicos do Hospital de Pulido Valente – Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, consultor da Direcção-Geral da Saúde, coordenador do Gabinete de Crise para a COVID-19 da Ordem dos Médicos, membro do Conselho Nacional de Saúde Pública e Conselheiro do Presidente

do Conselho Director do Grémio Literário. Um rosto que todos conhecem pelas mensagens claras que tem transmitido na imprensa desde o início da pandemia. Uma voz respeitada e de enorme competência.

O preço do jantar é 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

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

DR. FILIPE MENANO
FIGUEIREDO PACHECO
DE CARVALHO

DRA. MARIA ELISA
DOMINGUES HARTMAN

DR^a. TANJA
EDELHOFF

DR. ANTÓNIO JORGE
COSTA

DR. DUARTE MENANO
FIGUEIREDO PACHECO
DE CARVALHO

DR^a. CATARINA ISABEL
DOS REIS MARQUES
DA SILVA

DR. JOSÉ ALBERTO
MAIA PEREIRA

DR. FRANCISCO
ALEXANDRE VALENTE
DE OLIVEIRA

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.

Participamos, com profundo pesar,
o falecimento, no dia 11 de Junho de 2021,
do Sócio Honorário e membro
do Conselho Literário,

**Prof. Doutor Jorge Manuel
Guimarães dos Santos Bessa.**

À família foram enviados, oportunamente,
sentidos pêsames.



TEMPO DE FÉRIAS

Como vem sendo habitual o Grémio Literário vai encerrar, para férias do pessoal,
a partir de 2 de Agosto, inclusive, reabrindo no dia 1 de Setembro.

Aproveitamos para desejar aos Sócios umas boas férias.

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário



Gravatas em seda natural ornamentadas com o logotipo do clube.

Disponíveis em verde

P.U. 60,00€



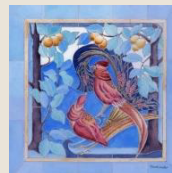
Elegantes polos 100% algodão, de cor azul e logotipo bordado do Grémio Literário.

P.U. 50,00€



Medalha comemorativa do 150º Aniversário do Clube, em bronze.

P.U. 50,00€



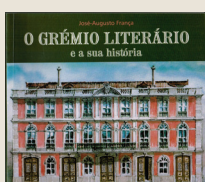
Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma coleção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos "peça a peça" por artesãos portugueses.



Uma coleção com a assinatura de

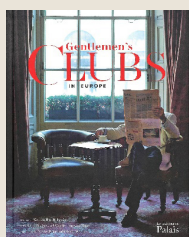
Fernanda Lamelas
arts

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

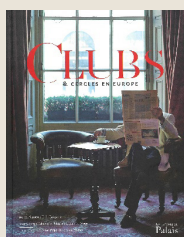


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€



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



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

P.U. 50,00€

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



EMENTAS DE JULHO 2021



Restaurante do GRÊMIO LITERÁRIO

ALMOÇO	JANTAR
<i>Sopa do dia</i> <i>Especialidades do dia</i> <i>Peixe ou de Carne</i> <i>Doce ou fruta</i> <i>Um copo de vinho</i> <i>Café</i> 25,00€ p.p.	Serviço "Á LA CARTE"  das 20:00h às 22:00h

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS

5ª Feira	01/jul	Peixe	Tranche de corvina com arroz de lingueirão e coentros
		Carne	Face de porco estufada com puré de aipo
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidades de carne grelhadas em carvão
6ª Feira	02/jul	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos e batata <i>sauté</i>
2ª Feira	05/jul	Peixe	Bacalhau gratinado com broa de milho
		Carne	Pernil de porco assado no forno com batatas e cebolas confitadas
3ª Feira	06/jul	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	Caril suave de frango com arroz de cardamomo
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidades de carne grelhadas em carvão
4ª Feira	07/jul	Peixe	Corvina fria com salada russa e pickles
		Carne	Especialidades de carne grelhadas em carvão
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/churrasco de carnes no carvão
5ª Feira	08/jul	Peixe	Filetes de robalo com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	Perdiz estufada à Grémio Literário
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/churrasco de carnes no carvão
6ª Feira	09/jul	Peixe	Bacalhau assado no forno com batatas e cebola dito à lagareiro
		Carne	Coxa de pato confitado com puré de cenoura grelhada e espinafres salteados
2ª Feira	12/jul	Peixe	Bacalhau confitado com cebolada e camarão
		Carne	Plumas de porco ibérico com migas de broa e couve lombarda
3ª Feira	13/jul	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	Presas de porco com arroz de ananás
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidades de carne grelhadas em carvão

4ª Feira	14/jul	Peixe	Salmão frio com salada russa e pickles
		Carne	Especialidades de carne grelhadas em carvão
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidades de carne grelhadas em carvão
5ª Feira	15/jul	Peixe	Pescada fresca com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de alheira de caça com salada e toranja
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidades de carne grelhadas em carvão
6ª Feira	16/jul	Peixe	Bacalhau confitado com batata salteada e couve cozida
		Carne	Arroz de forno com pato e chouriço

2ª Feira	19/jul	Peixe	Bacalhau lascado com puré de grão e <i>concassé</i> de tomate
		Carne	Coxas de frango recheadas com alheira e cebolas assadas
3ª Feira	20/jul	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos <i>marron</i> e salada de tomate
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidades de carne grelhadas em carvão
4ª Feira	21/jul	Peixe	Corvina fria servida com salada russa e <i>pickles</i>
		Carne	<i>Roast Beef</i> à Inglesa com salada da época e frutos secos
5ª Feira	22/jul	Peixe	Robalo escalfado com puré de aipo e legumes no vapor
		Carne	Coxa de pato confitado com puré de cenoura e legumes grelhados
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidades de carne grelhadas em carvão
6ª Feira	23/jul	Peixe	<i>Tagliatelle</i> com bacalhau lascado e molho de caldeirada
		Carne	Caril de frango à Goesa com arroz de especiarias

2ª Feira	26/jul	Peixe	Bacalhau gratinado em canoa de barro
		Carne	<i>Stroganoff</i> de peru com arroz de lima e tomilho
3ª Feira	27/jul	Peixe	Corvina braseada com arroz de ameijoas e coentros frescos
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidades de carne grelhadas em carvão
4ª Feira	28/jul	Peixe	Salmão frio servido com salada russa e <i>pickles</i>
		Carne	<i>Roast Beef</i> à Inglesa com salada da época e frutos secos
5ª Feira	29/jul	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de alheira de caça com <i>ratatouille</i> e salada de frutos secos
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidades de carne grelhadas em carvão
6ª Feira	30/jul	Peixe	Bacalhau de coentrada com batata gratinada
		Carne	Lombelo de porco com <i>moussaka</i> de queijo e legumes