



GRÉMIO LITERÁRIO



## MENSAGEM

Numa realização conjunta do Círculo Eça de Queiroz, Grémio Literário e Centro Nacional de Cultura, está a decorrer o ciclo “Novas Conferências do Casino 2023”, que versa sobre alguns assuntos que condicionam o nosso futuro a nível internacional, nomeadamente as implicações da guerra, a alteração do comércio global, a dependência energética, a fragilidade da democracia e a inteligência artificial.

O objecto deste ciclo é o de contribuir para que se desenvolva, entre nós, a consciência do que está efectivamente em causa e de quais são os riscos da Humanidade.

Para a concepção destas conferências recorremos ao mesmo tipo de inspiração que motivou, há 150 anos, um grupo de grandes pensadores da Geração de 70, entre os quais Eça de Queiroz, Ramalho Ortigão, Oliveira Martins, Antero de Quental, Jaime Batalha Reis, Manuel de Arriaga, muitos dos quais Sócios do Grémio Literário, quando tentaram despertar Portugal para as grandes mudanças que o Mundo enfrentava.

No passado mês de Maio realizou-se a 1ª Conferência sob o tema

### O fim da Paz?

#### A Rússia, Último Império Colonial

que contou com a participação de Giuliano Da Empoli, autor do *best-seller* “O Mago do Kremlin” e de Bruno Mações, especialista em questões internacionais.

No próximo dia 22 de Junho, às 17h00, vai ter lugar, no Museu Nacional de Arte Antiga, a 2ª Conferência sob o tema

### A Salvação pela Arte?

#### A Criação Artística e a Inteligência Artificial

com a participação de Arlindo Oliveira, cientista que associa às áreas de investigação, a sua capacidade de comunicação, de José de Guimarães, artista representado nas mais relevantes colecções institucionais em Portugal e um pouco por todo o Mundo e Massimo Sterpi, associado a uma das empresas italianas de advocacia mais consideradas e actual presidente do Comité de Direito das Artes da União Internacional de Advogados.

Os Sócios que estiverem interessados em participar devem efectuar a sua inscrição em  
**geral@nconferenciasdocasino.org**

## PRÓXIMAS INICIATIVAS

**27 de Junho, 3ª Feira,  
pelas 19h00**

LANÇAMENTO DE LIVRO  
“DO FATO AO DIREITO:  
CASOS PRÁTICOS  
DE DIREITO DESPORTIVO”  
EDITORA VENTUROLI

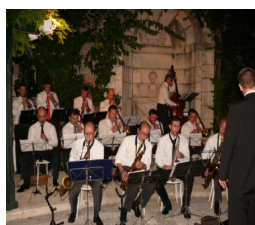
MAURÍCIO DE FIGUEIREDO  
CORRÊA DA VEIGA

O Grémio Literário, em colaboração com a Editora Venturoli, promove o lançamento do livro “Do Fato ao Direito: Casos Práticos de Direito Desportivo”, da autoria do Dr. Maurício de Figueiredo Corrêa da Veiga. ~

**07 de Julho, 6ª Feira,  
pelas 19h30**

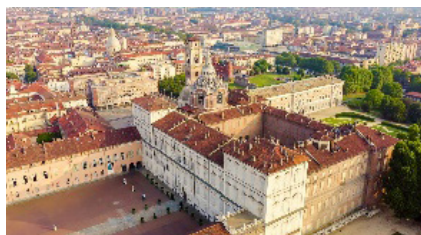
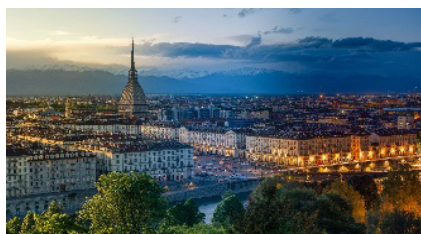
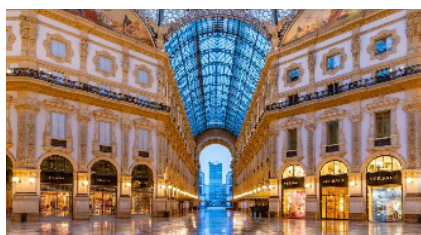
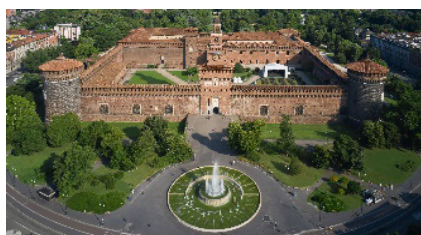
JANTAR DOS SANTOS POPULARES  
ORQUESTRA DE JAZZ “LISBON SWINGERS”

Na sequência do dia 30 de Junho (já esgotado), vai realizar-se, no jardim, na data acima referida, a repetição do habitual jantar dos Santos Populares, animado pela orquestra de jazz “Lisbon Swingers”, banda que interpreta os grandes temas de jazz, nomeadamente dos clássicos americanos da era do swing. Esperamos que seja, como sempre, um êxito.



Caso se verifiquem condições meteorológicas adversas, os eventos realizar-se-ão no interior do Grémio Literário.

As reservas serão consideradas por ordem de chegada. ~



**18 a 23 de Setembro de 2023**

VIAGEM ITÁLIA  
CONTEMPLAR MILÃO E TURIM

Na continuação de iniciativas anteriores, que contaram com a adesão de vários Consócios, foi organizada pelo nosso Consócio Dr. Rui Nobre, da Winenroute, uma interessante viagem cultural a Itália, de 18 a 23 de Setembro de 2023. A viagem terá o acompanhamento de guias locais credenciados e do Consócio Dr. Rui Nobre, como responsável da WinenRoute.

A viagem tem como título: Contemplar Milão e Turim. Trata-se de um roteiro cultural de 6 dias em que se visitam e contemplam os principais monumentos das capitais da Lombardia e Piemonte.

As inscrições estão abertas junto dos serviços da Agência de Viagens WinenRoute.

Os detalhes poderão ser obtidos contactando:

**Rui Nobre**

Telefone 969884123 ou por email: [rui.nobre@winenroute.pt](mailto:rui.nobre@winenroute.pt) ~

## HOMENAGEM AO SÓCIO HONORÁRIO ALFREDO CAMPOS MATOS

No âmbito da homenagem ao Sócio Honorário, Arq. Alfredo Campos Matos, promovida pelo Grémio Literário no passado dia 13 de Abril, reproduzimos um excerto do livro *Eça de Queiroz – Ensaios, Estudos e Atualidades*, da autoria do nosso Consócio Dr. Sylvio Lago, escritor e ensaísta brasileiro:

O trabalho de Campos Matos no que diz respeito à obra queiroziana, sempre presente e constante, constituiu um novo marco nos estudos sobre Eça de Queiroz.

O trabalho de desafio realizado com “o dom fecundo da curiosidade”, como escreveu o próprio Eça, retirou do esquecimento questões importantes, cruciais, menores ou controversas.

Diríamos que muitos foram os traços que definiram Campos Matos, um homem que, nos diversos períodos de sua vida, dedicou-se a Eça de Queiroz e, em menor escala, mas também importante, ao urbanismo e arquitetura, com os notáveis estudos de Póvoa do Varzim e da Igreja Românica de S. Pedro de Rates. Pode-se afirmar com assertividade que não houve um interesse intelectual e artístico de Campos Matos que não tenha sido tratado com entusiasmo e admiração.

Outra característica que também merece ser sublinhada é que, nos trabalhos de Campos Matos sobre Eça de Queiroz, não se percebe hagiografias, seduções fáceis ou solenidade, como é possível frequentemente observar.

Afirmaríamos que seus livros estão na mesma linha de continuidade dos estudos clássicos portugueses sobre Eça de Queiroz, como os de João Gaspar Simões, Carlos Reis, João Medina, Maria Filomena Mónica, entre muitíssimos outros.

Fiquemos certos também de que a obra queiroziana continua atual e permanente, sem qualquer valor abalado, graças, em grande parte, ao trabalho desenvolvido por A. Campos Matos. Ele soube aproveitar, em pleno, seus ideais de juventude, ao escolher a arquitetura como profissão e, com razões suficientes, aderir com o sentir poderoso e ardente à causa queiroziana.

Há algo de beneditino e miraculoso no trabalho de Campos Matos, quando nos oferece aspectos novos da obra queiroziana e nos revela um enorme conhecimento do assunto.

Teve, assim, sua vida dividida em duas, mas sem fragmentos e sabendo celebrar a totalidade desses dois mundos.

É legítimo considerar que A. Campos Matos legou um rico horizonte de estudos queirozianos, constituindo uma referência mais do que justificada de seu Corpus.

Um ser humano de sentimentos imediatos, possuidor da difícil simplicidade e de muitos itinerários do pensamento e das belezas que se ajustam às mil maravilhas ao que disse Eça de Queiroz a respeito de Antero de Quental:

“Não conheço virtude que não exercesse”.

*Em A. Campos Matos (1928–2023),  
o escritor e seus estudos do Corpus queiroziano*

SYLVIO LAGO

## ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

Ms. KA MAN WU  
~  
PROF. DOUTOR ARQ. RUI MANUEL  
CARNEIRO DE CAMPOS MATOS  
~  
DR. ARMINDO CARLOS CORTEZ DE AZEVEDO  
~  
FRANCISCO MONTEIRO GOMES  
MENDES FERREIRA  
~  
COLIN DUARTE MAGALHÃES FREYRE-SANDERS  
~

ENG. SEBASTIAN THOMAS  
MAGALHÃES FREYRE-SANDERS  
~  
DR. MÁRIO PEDROSA  
GONÇALVES MONTEIRO  
~  
DR. EMÍDIO JOSÉ BEBIANO  
E MOURA DA COSTA PINHEIRO  
~  
DR. FRANÇOIS TRIBOT LASPIÈRE  
~

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 do  
"JANTAR DOS SANTOS POPULARES"  
é de 50,00€ por pessoa

## 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.

~  
Solicita-se que os Senhores  
não retirem o casaco durante a refeição.

## TEMPO DE FÉRIAS

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.

~  
Aproveitamos para desejar aos Sócios  
umas boas férias.

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



### 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

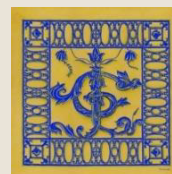
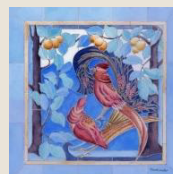
NOVO TAMANHO  
Medalha em bronze, com 4 cm de diâmetro

P.U. 20,00€

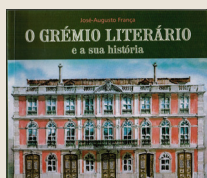


Medalha comemorativa do 150º Aniversário do Clube, em bronze, com 9 cm de diâmetro

P.U. 50,00€

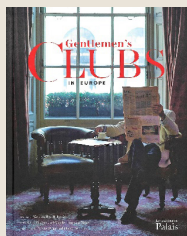


Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma coleção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos "peça a peça" por artesãos portugueses.

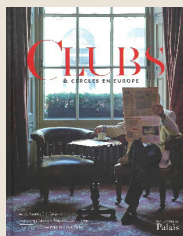


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

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 coleção com a assinatura de

*Fernanda Lamelas*  
arts

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

# EMENTA DE JULHO 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  30€ p.p.	Serviço "À LA CARTE"  das 20:00h às 22:00h

## EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / JULHO 2023

2ª Feira	03/jul	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Pernil de porco assado no forno com batatas e cebolas confitadas
3ª Feira	04/jul	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	<i>Fricassé</i> de frango do campo
4ª Feira	05/jul	Peixe	<i>Risotto</i> de camarão e bivalves
		Carne	Coelho à caçador
5ª Feira	06/jul	Peixe	Filetes de robalo com batata e feijão verde
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	07/jul	Peixe	Bacalhau confitado com presunto crocante, batatas e cebolas
		Carne	Coxa de pato confitada com laranja e alecrim
2ª Feira	10/jul	Peixe	Bacalhau gratinado na canoa de barro
		Carne	Plumas de porco com migas de broa e couve lombarda
3ª Feira	11/jul	Peixe	Corvina com molho <i>choron</i>
		Carne	<i>Stroganoff</i> de peru com arroz de tomilho
4ª Feira	12/jul	Peixe	Filetes de pescada com arroz de tomate
		Carne	Rosbife com batata frita e salada verde
5ª Feira	13/jul	Peixe	Raia com molho de pitau
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	14/jul	Peixe	Bacalhau confitado com a emulsão do azeite de cozedura
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário

2ª Feira	17/jul	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos <i>marron</i> e batata <i>sauté</i>
3ª Feira	18/jul	Peixe	Arroz de corvina e limão
		Carne	Coxas de frango recheadas com farinheira e cebolas assadas
4ª Feira	19/jul	Peixe	Salmão frio com salada de ervilhas e maçã
		Carne	Rosbife com salada da época e frutos secos
5ª Feira	20/jul	Peixe	Robalo escalfado com arroz de coentros e legumes no vapor
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidade de carnes grelhadas em carvão
6ª Feira	21/jul	Peixe	<i>Tagliatelle</i> com bacalhau lascado e molho de caldeirada
		Carne	Caril de frango com arroz de especiarias

2ª Feira	24/jul	Peixe	Bacalhau gratinado em canoa de barro
		Carne	Coelho estufado com molho de mostarda e puré de batata
3ª Feira	25/jul	Peixe	Corvina braseada com gratinado de batata e legumes
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e esparregado
4ª Feira	26/jul	Peixe	Salmão frio com salada de ervilhas e maçã
		Carne	Rosbife com salada da época e frutos secos
5ª Feira	27/jul	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidade de carnes grelhadas em carvão
6ª Feira	28/jul	Peixe	Bacalhau de coentrada com batata gratinada
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos <i>marron</i> e batata <i>sauté</i>

2ª Feira	31/jul	Peixe	Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão
		Carne	Plumas de porco preto com batata frita e salada verde
2ª Feira	04/set	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas
		Carne	Frango na púcara com batata frita
3ª Feira	05/set	Peixe	Filetes de pescada com arroz de feijão
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
4ª Feira	06/set	Peixe	Salmão frio com salada de ervilhas e maçã
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e esparregado
5ª Feira	07/set	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjericão
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
6ª Feira	08/set	Peixe	Bacalhau no Poço com puré de batata
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos <i>marron</i> e batata <i>sauté</i>

2ª Feira	11/set	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Bochechas de porco com puré de aipo assado
3ª Feira	12/set	Peixe	Robalo braseado com batata <i>sauté</i> e salada rica
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura e legumes glaceados
4ª Feira	13/set	Peixe	Arroz de corvina e limão
		Carne	Rosbife com batata frita e salada com laranja e agrião
5ª Feira	14/set	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa
6ª Feira	15/set	Peixe	Bacalhau confitado com puré de grão, couve e legumes
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico e legumes glaceados

