

GRÉMIO LITERÁRIO



GASTRONOMIA DE ALÉM-MAR NO GRÉMIO LITERÁRIO



JOSÉ PEREIRA MIGUEL

Num texto anterior, intitulado *Comer Saudável no Grémio Literário* (Boletim GL, Fev. 2021) defendemos os princípios da alimentação saborosa e saudável no contexto de uma Nova Gastronomia em que o Grémio Literário está muito empenhado. Hoje retomamos o tema incidindo numa das preocupações da Nova Gastronomia, o conhecimento e a salvaguarda do património cultural gastronómico. Para que não fiquem esquecidos outros cuidados então mencionados citamos a preocupação com toda a cadeia alimentar, as questões de saúde e educação do gosto, as implicações sociais, a sustentabilidade (sócio-económica e ambiental), e a solidariedade.

A salvaguarda do património cultural gastronómico é um vasto campo para o qual o Grémio Literário, como instituição cultural que é, muito tem contribuído, e certamente assim continuará a fazer. Por tudo isto, pareceu-nos oportuno sugerir um ciclo de refeições dedicado à gastronomia de além-mar com claras influências portuguesas. A partir do séc. XV navegámos por todo o Mundo atingindo terras longínquas em todos os continentes. E, connosco, como descobridores, navegadores ou emigrantes, viajou a nossa gastronomia, a nossa forma de fazer comida e de nos alimentarmos. Influenciámos e fomos influenciados nas nossas práticas alimentares.

Recebemos e deixámos marcas que ainda hoje perduram na cozinha de muitos países. Talvez que no Grémio Literário as possamos reviver num ciclo de gastronomia de reconhecida influência portuguesa. Será sempre uma evocação histórica e uma homenagem aos continuadores das tradições.

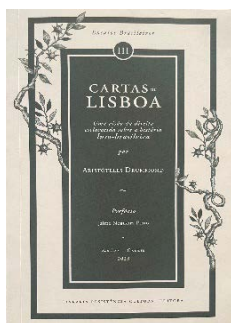
Os exemplos de comidas tradicionais de vários países com influência portuguesa são muitos e podem ser facilmente localizados. Uma obra recente *História Global da Alimentação Portuguesa*, dir./coord. José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga, *Temas e Debates 2023*, menciona diversos e aponta caminhos para aprofundar o tema. Pratos como a feijoada, a cabidela, a tempura e muitos doces ilustram a miscigenação ocorrida. As influências recíprocas entre os recém-chegados e os autóctones, apoiadas em novos alimentos e especiarias, foram muitas e ainda perduram.

Parece-nos interessante e exequível revisitar, pouco a pouco, no Grémio Literário, este grande acervo gastronómico. “Gastronomia de Além-Mar de influência portuguesa” é a sugestão que aqui deixamos. Um ciclo de refeições que recorde a nossa presença nos quatro cantos do Mundo, as influências recíprocas e os muitos laços de amizade que se desenvolveram à volta da mesa.

PRÓXIMAS INICIATIVAS

**6 de Novembro,
2ª feira, pelas 18h00**

LANÇAMENTO DO LIVRO
“CARTAS DE LISBOA”
ARISTÓTELES DRUMMOND



O Grémio Literário promove o lançamento do livro de ensaios “CARTAS DE LISBOA” da autoria do Consócio Aristóteles Drummond, escritor e jornalista, sobre história e personagens da vida luso brasileira, com prefácio do escritor e jornalista Jaime Nogueira Pinto. Nas contracapas recomendações do Professor Ibsen Noronha, do advogado Daniel Homem de Carvalho e do deputado brasileiro Philippe d’ Orleans e Bragança.

**7 de Novembro,
3ª feira, pelas 17h00**

LANÇAMENTO DO LIVRO
“SOBRE EÇA DE QUEIRÓZ —
ENSAIOS, ESTUDOS E ESCRITOS”
SYLVIO LAGO

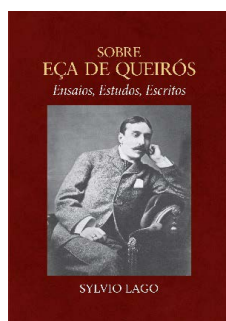
O Grémio Literário promove o lançamento do livro “SOBRE EÇA DE QUEIROZ — Ensaios, Estudos e Escritos”, da autoria do Consócio

Sylvio Lago, com estudos diversos da Cultura e Literatura Portuguesa, sob uma visão prismática da obra de Eça de Queiroz, com ensaios abrangendo temas, personagens, a técnica literária, ideias polémicas, modernidade e legado. O livro aborda com originalidade, aspectos das percepções antecipatórias do escritor português e um pequeno panorama a respeito dos intérpretes brasileiros de Eça de Queiroz.

Dir-se-ia que do que se escreveu sobre Eça, muita coisa continua exigindo que caminhemos ao encontro de sua grandeza em busca de novas explicações para suprir o impreciso, o incompleto e o ainda inexplicado. Com o passar do tempo vão-se abrindo novas brechas de compreensão, mas com novos enigmas e exigências de investigação, fenómenos típicos dos grandes artistas que exigem que se entenda, interprete e ilumine a letra, a forma e o espírito de suas vidas e suas criações.

Esta foi a finalidade, o sentido e o alcance deste livro que buscou a compreensão de muitos rasgos de actualidade e permanência do grande escritor.

A obra será apresentada pelo Embaixador Luís Filipe Castro Mendes.



**9 de Novembro, 5ª feira,
das 18h00 às 20h00**

PROVA DE CHAMPAGNES



Realização de uma prova de champagnes organizada pelo representante da Casa francesa Taisne Riocour, para a qual os Sócios do Grémio Literário estão convidados.

Os Sócios interessados poderão, em oferta especial promovida por aquela prestigiada Casa, adquirir champagnes no decurso deste evento.

**10 de Novembro,
6ª feira, pelas 20h00**

JANTAR DE SÃO MARTINHO



O Grémio Literário vai, como habitualmente, assinalar a noite de São Martinho, com um jantar tradicional apropriado para a época, havendo a seguir uma sessão de fados.

As icónicas castanhas e a jeropiga estarão, também, presentes!

O jantar irá ser fornecido em regime de “catering”, pelo que a quantidade

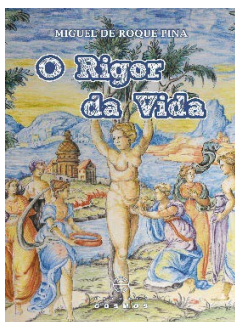
de refeições encomendadas, terá de ser paga pelo Grémio Literário, ao respectivo fornecedor, na totalidade. Os sócios que não possam comparecer, deverão cancelar as reservas com a antecedência máxima de 48h00 à data do evento, a fim de não terem de assumir o compromisso do respectivo pagamento.

16 de Novembro, 5ª feira, pelas 18h00

LANÇAMENTO DO LIVRO
“O RIGOR DA VIDA”
MIGUEL DE ROQUE PINA

O Grémio Literário promove, por iniciativa do Consócio Arq. Guilherme Câncio Martins, o lançamento do livro “O Rigor da Vida” da autoria do Professor Doutor Miguel de Roque Pina, Coordenador da Pós-Graduação em Museologia na Universidade Autónoma de Lisboa, actualmente Conservador da Casa dos Patudos-Museu de Alpiarça.

Nesta obra o autor propõe-se majorar o pensamento do pós-modernismo com a condição não anacrónica de rifões que teimam em não se desajustar de uma realidade em permanente mutação. A obra é apresentada pelo Dr. Nuno Prates e o trajecto literário do autor pela Profª Doutora Maria de Lourdes Câncio Martins.



22 de Novembro, 4ª feira, pelas 18h30

INAUGURAÇÃO DE EXPOSIÇÃO DE MOBILIÁRIO
CONTEMPORÂNEO, ESTILO INDO-PORTUGUÊS
EQUIPA FAMILIAR DE FIRMINO ADÃO CANHOTO

O Grémio Literário promove uma exposição de mobiliário contemporâneo, estilo indo-português, preparada por uma equipa familiar constituída pelo Mestre Firmino Adão Canhoto e seus filhos, que estará patente até ao próximo dia 31 de Dezembro. Esta equipa tem desenvolvido um trabalho de criatividade de restauro na arte do embutido e na marcenaria artística.

Na inauguração da exposição haverá lugar a uma palestra para explicação das peças expostas e esclarecimentos que sejam solicitados.

Firmino Adão Canhoto, Mestre na Arte do Embutido e na Marcenaria Artística encontra-se no Atelier Móveis d'Arte Canhoto no Livramento, Mafra, com os seus filhos

João e Carla, criando peças extraordinárias de mobiliário artesanal, mantendo viva a tradição ancestral da marcenaria portuguesa.



23 de Novembro, 5ª feira, pelas 18h30

NOVAS CONFERÊNCIAS DO CASINO 2023
MUSEU DA ELECTRICIDADE-CENTRAL TEJO



O Grémio Literário, o Circulo Eça de Queiroz e o Centro Nacional de Cultura promovem a 6ª conferência do ciclo “Novas Conferências do Casino 2023”, que irá ter lugar

no próximo dia 23 de Novembro, às 18h30, no Museu da Electricidade-Central Tejo, na Avenida Brasília, e subordinada ao tema

O FIM DO PETRÓLEO?
— O SOL, O VENTO E O NUCLEAR

com a participação de

MIGUEL GIL-TERTRE, ECONOMISTA-CHEFE DA DG DE ENERGIA DA COMISSÃO EUROPEIA

VERA PINTO PEREIRA, VICE-PRESIDENTE DA EDP

JEAN PISANI-FERRY, SENIOR FELLOW DO BRUEGEL AND PETERSON INSTITUTE, SCIENCES PO — PARIS

Apesar de hoje praticamente tudo assentar na disponibilidade do petróleo e derivados, esta é uma realidade historicamente recente. Mas o mundo muda radicalmente sempre que encontra uma solução mais eficiente. Não obstante os riscos climáticos e geoestratégicos, subsiste para nós a esperança de um futuro melhor. Solar, fotovoltaico e nuclear deixaram de ser unicamente ferramentas de eliminação das emissões de

carbono, para se tornarem, verdadeiramente, em instrumentos de soberania política. Temos agora a oportunidade de quebrar a nossa dependência do petróleo e, simultaneamente, ambicionar um futuro mais limpo. Os Sócios que estiverem interessados em participar devem efectuar a sua inscrição em:

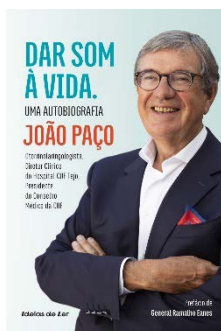
geral@nconferenciasdocasino.org 

**23 de Novembro,
5ª feira, pelas 19h00**

LANÇAMENTO DO LIVRO
“DAR SOM À VIDA.
UMA AUTOBIOGRAFIA”

JOÃO PAÇO

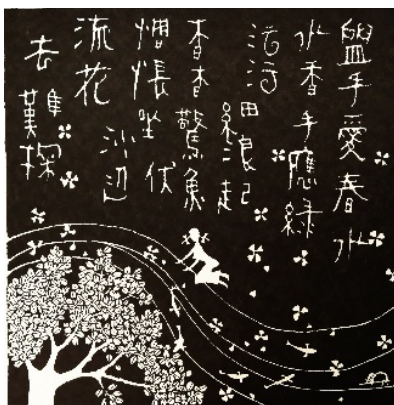
O Grémio Literário promove o lançamento do livro “DAR SOM À VIDA. UMA AUTOBIOGRAFIA”, editado por Ideias de Ler, da autoria do Prof. Doutor João Paço, membro do Conselho Director do Grémio Literário, Presidente do Conselho Médico da CUF, Director Clínico do Hospital CUF Tejo, Coordenador de ORL e Coordenador do Núcleo Académico Clínico da ORL CUF Tejo. O Professor Doutor António Rendas e o Dr. José António Teixeira farão a apresentação do livro.



24 de Novembro, 6ª feira, pelas 18h30

LANÇAMENTO DO LIVRO
“GARDEN TRANSMISSIONS — WORDS, IMAGES,
EXPERIENCE AND FUTURE”

CRISTINA CASTEL-BRANCO



O Grémio Literário, por iniciativa do Instituto Europeu de Jardins & Paisagens, promove o lançamento do livro “Garden Transmissions —

Words, Images, Experience and Future” coordenado pela Consócia Profª Arquitecta Cristina Castel-Branco.

O livro apresenta a investigação de 20 especialistas de 12 nacionalidades diferentes e analisa as formas de transmissão dos saberes no mundo dos jardins e da arquitectura paisagista. O livro é o resultado de uma conferência que teve o apoio da Fundação Calouste Gulbenkian, do Dumbarton Oaks Trusts for Harvard, das Universidades de Lisboa e Caen e da Associação de Jardins Históricos.

**24 de Novembro,
6ª feira, pelas 19h00**

CELEBRAÇÃO DO 178º
ANIVERSÁRIO DO NASCIMENTO
DE EÇA DE QUEIROZ

O Círculo Eça de Queiroz e o Grémio Literário, instituições de referência na divulgação e preservação da obra e da memória de Eça de Queiroz, estabeleceram um acordo que contempla a organização em anos alternados, por cada uma das instituições,

nas respectivas sedes, da celebração do aniversário de nascimento daquele Escritor. Nos termos desse acordo, esta importante efeméride que no ano transacto se celebrou na Sede do Grémio Literário, será este ano realizada na Sede do Círculo Eça de Queiroz. O programa da celebração será divulgado oportunamente.



31 de Dezembro, Domingo, pelas 21h00

NOITE DE SÃO SILVESTRE



Retomando uma antiga tradição, o Grémio Literário organiza a Passagem de Ano de 2023/2024.

A partir das 21 horas, terá início o serviço de aperitivos, seguindo-se um requintado jantar. Mais tarde, pela noite dentro, haverá um buffet e na despedida o reconfortante chocolate. A animação durante toda a noite, fica a cargo de um agrupamento musical de reconhecida qualidade, que ajudará a promover um ambiente de agradável convívio.

Devido ao número reduzido de lugares, as reservas serão aceites por

ordem de chegada, sendo apenas consideradas efectivas quando acompanhadas pelo respectivo pagamento na totalidade, no acto da inscrição.

O preço por pessoa é de 150€ sendo desejável para os homens o uso de fato escuro.

Mais pormenores sobre esta iniciativa, nomeadamente sobre a ementa do jantar e a composição do buffet, serão facultados no próximo Boletim.

O pagamento da reserva poderá ser efectuado, via cheque, directamente na Secretaria ou por transferência bancária (identificada com o nome ou nº de sócio), 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



ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

DR. LUIS PEREIRA LEMOS VIANA

ENG. ARMANDO GERTRUDES MARTINS

DR. SERGIO REIS DA COSTA E SILVA

DR. EDUARDO ALFREDO DE CARVALHO
PEREIRA DA SILVA

DR. ROBERT GEOFFREY VERDON-ROE

SOLICITAMOS E AGRADECEMOS QUE V. EXA. PROCEDA À MARCAÇÃO DOS JANTARES ATRAVÉS DO TELEFONE 213 475 666 OU DO E-MAIL INFO@GREMIOLITERARIO.PT

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

O preço do “Jantar de São Martinho”, de 10 de Novembro, é de 45,00€ por pessoa

O preço do Reveillon, de 31 de Dezembro, é de 150,00€ 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 se mantenham de casaco durante a refeição.

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.



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€

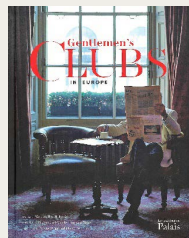


Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma coleção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos "peça a peça" por artesãos portugueses.

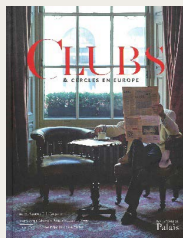


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

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€
Gravata 70,00€	Lenço de bolso (30x30) 25,00€
Laço 40,00€	

EMENTA DE NOVEMBRO 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 / NOVEMBRO 2023

4ª Feira	01/nov		Encerrado
5ª Feira	02/nov	Peixe	Peixe espada escalfado com arroz de berbigão e coentros
		Carne	Escalopes de novilho com batata <i>sauté</i> e molho de cogumelos
6ª Feira	03/nov	Peixe	Bacalhau confitado com batata e legumes
		Carne	Coq au vin

2ª Feira	06/nov	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
		Carne	Alheira de caça à portuguesa
3ª Feira	07/nov	Peixe	<i>Panaché</i> à indiana
		Carne	<i>Galantine</i> de frango do campo com cogumelos e pastinaca
4ª Feira	08/nov	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	09/nov	Peixe	Arroz de peixe com camarão
		Carne	Coelho estufado em molho de mostarda
6ª Feira	10/nov	Peixe	Bacalhau assado com batata, cebola
		Carne	Caril suave de frango

2ª Feira	13/nov	Peixe	Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão
		Carne	Perdiz de escabeche com batata nova
3ª Feira	14/nov	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e legumes
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário

4ª Feira	15/nov	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	16/nov	Peixe	Corvina braseada com batata <i>fondant</i> e legumes
		Carne	Alheira à Portuguesa
6ª Feira	17/nov	Peixe	Bacalhau cozido à antiga, com ovo cozido e legumes
		Carne	Vitela estufada com marmelo e abóbora

2ª Feira	20/nov	Peixe	Pastéis de bacalhau com arroz de tomate
		Carne	Pato confitado com laranja e alecrim
3ª Feira	21/nov	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima
		Carne	Coelho estufado com gratinado de batata e cogumelos
4ª Feira	22/nov	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	23/nov	Peixe	Corvina com arroz de limão
		Carne	Costeletas de borrego grelhadas com puré de batata e legumes
6ª Feira	24/nov	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Bochechas de porco estufadas com puré de aipo e legumes

2ª Feira	27/nov	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
		Carne	Lombelo de porco com ameixas, batata e legumes
3ª Feira	28/nov	Peixe	Arroz rico de peixe e bivalves
		Carne	Vitela estufada em cerveja com gratinado de batata e legumes
4ª Feira	29/nov	Peixe	Peixe do dia braseado com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	30/nov	Peixe	Caril suave de peixe
		Carne	Feijoada à transmontana
6ª Feira	01/dez	Peixe	Bacalhau confitado com presunto
		Carne	Secretos de porco preto com migas alentejanas e espargos verdes
Sábado	02/dez	Peixe	Peixe do dia braseado com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário

2ª Feira	04/dez	Peixe	Bacalhau dourado com salsa à Grémio
		Carne	Costeleta de novilho com pastinaca e legumes
3ª Feira	05/dez	Peixe	Filetes de pescada com batata torneada e molho tártaro
		Carne	Galinha com arroz de cabidela
4ª Feira	06/dez	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário

5ª Feira	07/dez	Peixe	Raia com molho de pitau, batata e legumes
		Carne	Lombelo de porco com espargos e batata gratinada
6ª Feira	08/dez	Peixe	Bacalhau cozido com todos
		Carne	Pato confitado com puré de cenoura e brócolos
Sábado	09/dez	Peixe	Peixe do dia braseado com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário

2ª Feira	11/dez	Peixe	Bacalhau à Conde da Guarda
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
3ª Feira	12/dez	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de feijão
		Carne	Frango na púcara com batata frita
4ª Feira	13/dez	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	14/dez	Peixe	Panaché à Indiana
		Carne	Vitela estufada com marmelo e abóbora
6ª Feira	15/dez	Peixe	Bacalhau à Minhota
		Carne	Alheira à Portuguesa
Sábado	16/dez	Peixe	Peixe do dia braseado com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário

