

BOLETIM MENSAL OUTUBRO 2018



Grémio Literário

Rua Ivens, 37 * 1200-226 Lisboa * Portugal
Telefone: +351 21 347 56 66
E-mail: info@gremioliterario.pt * www.gremioliterario.pt



MENSAGEM DO PRESIDENTE

Pertencer a um clube significa ter algo de pertença em comum com outros.

É encontrar pontos de contacto, de gostar de se reunir, de encontrar os amigos e de fazer outros, de participar e colaborar nas actividades propostas pelos sócios.

Pertencer ao Grémio Literário é tudo isto e muito mais.

É fazer parte de um Clube com história de personagens ilustres, de criação e de intervenção literária e cultural com grande significado no panorama português.

O Grémio Literário é dos sócios e, nos dias de hoje, com grande diversidade de equipamentos tecnológicos, de atracções, de espaços culturais e de lazer, o Grémio requer uma nova utilização e participação dos sócios como espaço de encontro e de fruição.

O espaço é único e oferece aos sócios a diferenciação a uma sociedade massificada.

Novos projectos estão em fase de concretização para revitalizar o nosso Clube.

Contamos com os Sócios.

PRÓXIMAS INICIATIVAS

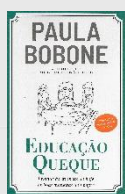
9 de Outubro, 3ª feira, pelas 18:00h

Conferência – Dra. Joana Marques Vidal

A convite dos Consócios Prof. Doutor António de Rebelo de Sousa e do Dr. Paulo Nogueês, Sua Excelência a Procuradora Geral da República, Dra. Joana Marques Vidal, fará uma comunicação subordinada ao tema "O futuro da Justiça em Portugal".

15 de Outubro, 2ª feira, pelas 18:30h

Lançamento de livro



Lançamento do livro, na Biblioteca, da autoria de Paula Bobone, intitulado "EDUCAÇÃO QUEQUE". Trata-se duma produção da Editora Prime Books de Jaime Cancela de Abreu.

Esta obra destina-se à nova geração de famílias e transmite normas e conselhos indispensáveis à boa educação dos seus filhos: "A basezinha não se ensina na escola".

A obra conta, também, com 40 ilustrações do Consócio Vasco d'Orey Bobone, marido da autora.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30,00€, por pessoa.

ADMISSÕES

No decurso do mês de **Setembro** foram admitidos os seguintes sócios:

Dr. Miguel Relvas

Dra. Maria Madalena Rocha de Macedo

Dra. Isabel Maria Pereira Câncio

Dr. Carlos Manuel S. Cid Costa Álvares

Dr. Ricardo Santos Silva

Dr. Francisco António F. D. Febrero

Dra. Teresa Patrício da Silva

Prof. Doutor Alexandre Vieira Abrantes



Academia Portuguesa de Gastronomia
Instituição de Utilidade Pública
Membro da Academia Internacional de Gastronomia

AO ENCONTRO DO GOSTO

Entrada

Lombo de Salmão marinado em Beringela
e Chá de Rosas

Prato principal

Pot-au-Feu de Foie Gras,
legumes de Outono
(tributo a Joel Robuchon)

Sobremesa

Panna Cota perfumada com Baunilha e
Café, coulis de Morangos
(tributo a Frederic Robert)

17 de Outubro, 4ª feira, pelas 19:00h

Ciclo “Encontros com o Gosto”

“De gustibus non disputandum est?”

(Os gostos não se discutem?)

Organizado pela Academia Portuguesa de Gastronomia, em colaboração com o Grémio Literário, e sob a orientação do Consócio e gastrónomo José Bento dos Santos, reconhecido estudioso nestas matérias, vai ser apresentada a primeira palestra do interessante ciclo ENCONTROS COM O GOSTO, sobre o *Sentido do Gosto*, recheada de experiências e desafios, desenvolvendo o aspecto histórico da evolução do gosto e os desafios do futuro, onde a participação direta dos presentes será uma constante.

Mas se há refinado “bom gosto”, ao lado de indescritível “mau gosto”, como é possível argumentar que “os gostos não se discutem”? Na Arte, na Música, quem define o “bom gosto”? E na gastronomia? Todos têm razão quando afirmam que “gosto”, face àqueles que convictamente dizem “não gosto”?

A sessão será seguida de jantar ao preço de 40,00€, por pessoa.

18 de Outubro, 5ª feira, pelas 20:30h

Jantar Italiano

Por iniciativa do Consócio Dr. Luís Vilaça Ferreira, o Grémio Literário promove, em parceria com a Accademia della Cucina Italiana, um jantar italiano cujo menu e confecção são da autoria do Chefe Giorgio Damasio.

O preço do jantar é de 40,00€, por pessoa.

A data limite de inscrição é o dia 15 de Outubro.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
fondata da Orio Vergani nel 1953

TORTE DOLCI E SALATE CUCINA REGIONALE TRADIZIONALE

Primo piatto

Polpettone genovese
Torta de legumes à genovesa

Secondo piatto

Sartú di riso
Timbale de arroz à moda de Nápoles

Dolce

Sbrisolona allo zabaglione
Bolo típico da Emilia Romagna

29 de Outubro, 2ª feira, pelas 19:00h

Apresentação de manuscrito inédito



O Grémio Literário apresenta a obra “*Esclarecimentos à vida pública do Cardeal Saraiva (1820-1823)*”, edição divulgativa levada a cabo para a apresentação de um manuscrito autobiográfico parcialmente inédito, redigido pelo punho do então Bispo-Conde de Coimbra. A apresentação da obra e figura do Cardeal-Patriarca D. Fr. Francisco de S. Luís Saraiva será feita por Sua Eminência Reverendíssima o Cardeal-Patriarca de Lisboa, D. Manuel Clemente, sócio honorário do Grémio Literário. Os trabalhos históricos publicados pelo Patriarca de Lisboa são uma referência para o estudo do liberalismo em Portugal, e em particular para as relações entre a sociedade e a Igreja Católica nos tempos conturbados do primeiro quartel do século XIX.

A edição em causa só estará disponível para aquisição no dia da apresentação, não entrando no mercado livreiro. A receita dos exemplares reverterá integralmente a favor da intervenção de conservação e restauro da imagem de Nossa Senhora da Soledade (c. 1778) da Real Basílica de Mafra.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30,00€, por pessoa.

30 de Outubro, 3ª feira, pelas 19:00h

Sessão evocativa a Nelson Mandela



Não querendo deixar de se associar às inúmeras homenagens que têm sido prestadas a Nelson Mandela, neste ano em que se comemora o centenário do seu nascimento, o Grémio Literário promove uma sessão evocativa dessa figura ímpar de Homem, de combatente pela Liberdade e de Estadista, que foi o primeiro Presidente da República da África do Sul, depois desta se ter libertado do regime do “apartheid”.

Para nos falar dessa personalidade invulgar e do contexto político e social em que ela teve de actuar, convidámos o Embaixador José Cutileiro, individualidade cuja vasta cultura e riquíssimo curriculum são de todos conhecidos e que, como Embaixador de Portugal na África do Sul, teve oportunidade de contactar pessoalmente com Nelson Mandela, pela primeira vez logo após a libertação deste do cárcere em que durante quase três dezenas de anos o antigo regime o tentara humilhar.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30,00€, 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

ESTACIONAMENTO na Rua Ivens

Voltamos a lembrar a existência de um parque de estacionamento no edifício contíguo ao Grémio Literário, aberto 24 horas por dia.

O acesso ao referido parque faz-se pelo Largo da Boa Hora, existindo também acesso pedonal através da Rua Ivens, 23. Para o acesso entre os pisos de estacionamento e a Rua Ivens, existe elevador.

Para além dos parques 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 deslocam a esta sua Casa.

BAR

Informamos que o bar, que se encontrava encerrado transitoriamente, se encontra agora a funcionar no seu horário habitual.

Tempo de CHÁ

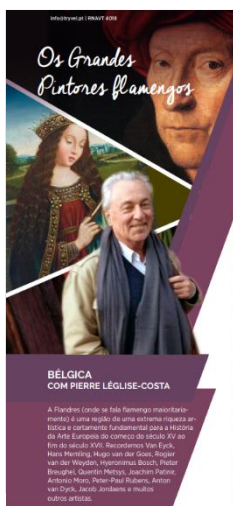


Aproveite as excelentes condições da varanda e venha tomar chá ao Grémio Literário.

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 10,00€ por pessoa.

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

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.



Viagem Cultural – 22 a 26 de Novembro de 2018 “Os Grandes Pintores flamengos”



Na continuação de iniciativas anteriores que contaram com a adesão de vários consócios, foi organizada pelo Consócio Dr. Rui Nobre uma viagem cultural a Bruxelas, Antuérpia e Bruges, a realizar de 22 a 26 de Novembro de 2018. A viagem terá o acompanhamento de Pierre Léglise-Costa e de um responsável da Tryart.

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

Os detalhes da viagem poderão ser obtidos em www.tryvel.pt ou

Rui Nobre | Tryvel Cultural Group Consultant: M: +351 911 702 369/ 211 972 850 * rui.nobre@tryvel.pt



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.

Na programação das suas celebrações não deixe de consultar o seu Clube.

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



MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário.



Gravatas em seda natural ornamentadas com o logotipo do clube. Disponíveis em azul, verde e bordeaux.

P.U. 60.00€



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

P.U. 50.00€



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

P.U. 50,00€



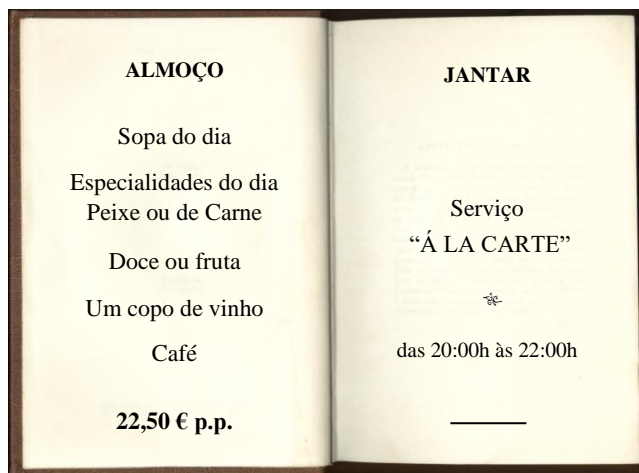
O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€

**EMENTAS DE
OUTUBRO 2018**



**EMENTA DO DIA
ALMOÇOS**



RESTAURANTE DO GRÉMIO LITERÁRIO

2ª Feira	01/out	Peixe Carne	Bacalhau lascado com puré de grão e legumes salteados Arroz de pato à Grémio Literário
3ª Feira	02/out	Peixe Carne	Caril rico de peixe com arroz de lima Barriga de porco assada com molho de laranja e couve <i>pak choi</i>
4ª Feira	03/out	Peixe Carne	Risoto de camarão Secretos de porco preto com migas alentejanas e espargos verdes
5ª Feira	04/out	Peixe Carne	Peixe do dia escalfado com pesto de manjeriço Língua de vitela estufada com arroz de coentros
6ª Feira	05/out	Peixe Carne	Feriado
2ª Feira	08/out	Peixe Carne	Bacalhau à Brás Cabrito assado com batatas e grelos em azeite e alho
3ª Feira	09/out	Peixe Carne	Arroz rico de peixe Magret de pato com puré de cenoura e batata frita
4ª Feira	10/out	Peixe Carne	Salmão braseado com puré de maçã reineta e espargos verdes O nosso cozido à Portuguesa das quartas-feiras
5ª Feira	11/out	Peixe Carne	Fillet de peixe com molho de especiarias e brócolos grelhados Costeleta de vitela com puré de pastinaca e tempero de alho assado
6ª Feira	12/out	Peixe Carne	Bacalhau à lagareiro Risoto de alheira com espargos verdes

2ª Feira	15/out	Peixe	Tiborna de bacalhau à moda de Almeirim
		Carne	Cabrito à Angolana
3ª Feira	16/out	Peixe	Polvo de Sesimbra com batata doce e suave aroma de alho
		Carne	Bife da vazia <i>au champignon</i>
4ª Feira	17/out	Peixe	Joaquinzinhos fritos com arroz de grelos
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das quartas-feiras
5ª Feira	18/out	Peixe	Peixe-espada braseado com molho de manteiga e limão
		Carne	Fricassé de coelho com arroz de especiarias
6ª Feira	19/out	Peixe	Bacalhau à Narcisa
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura e molho de citrinos
2ª Feira	22/out	Peixe	Pataniscas de bacalhau à Grémio com arroz de grelos
		Carne	Pernil de porco assado no forno com batatas e cebolas confitadas
3ª Feira	23/out	Peixe	Ravioli de sapateira
		Carne	Bochecha de porco estufada com puré de batata e legumes glaceados
4ª Feira	24/out	Peixe	Raia em manteiga de alho e limão com batata <i>sauté</i>
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das quartas-feiras
5ª Feira	25/out	Peixe	Arroz de polvo de sustância à Ramalho Ortigão
		Carne	Perdiz estufada com batata palha e redução do " <i>jus da cozedura</i> "
6ª Feira	26/out	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batata, couves e legumes
		Carne	Rosbife com batata frita e salada de tomate
2ª Feira	29/out	Peixe	Folhado de bacalhau e grelos
		Carne	Cachaço estufado com puré de maçã e espargos
3ª Feira	30/out	Peixe	Caril suave de peixe à indiana com arroz perfumado com lima
		Carne	Ossobuco ambrosiano
4ª Feira	31/out	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das quartas-feiras
5ª Feira	01/nov	Peixe	Feriado
		Carne	
6ª Feira	02/nov	Peixe	Bacalhau confitado com cebolada , batatas e legumes mediterrânicos
		Carne	Lombelo de porco com <i>xerém</i> de milho e amêijoia

