



**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*

Exmos Sócios

O Grémio Literário é uma instituição literária única pela antiguidade na história dos Clubes Literários na Europa.

Fundada pelos grandes do mundo da escrita e da cultura, por beneplácito régio, cumpriu na sociedade portuguesa papel relevante ao longo dos tempos.

Cabe ao Estado proporcionar os meios para a educação e desenvolvimento da cultura. Mas cabe à sociedade civil saber como reforçar esse desenvolvimento, criando meios e condições propícios de novos entendimentos criadores de pensamentos criativos, culturais e literários.

O Grémio Literário, como Clube Literário, é um espaço privilegiado de referência nacional e internacional, que proporciona esses meios e essas condições para, em cultura e em ambiente social, alcançar os objectivos da sua fundação.

Os sócios do Grémio Literário têm sido os melhores garantes da qualidade superior alcançada e mantida até aos dias de hoje. Foram e continuam a ser o elo fundamental e imprescindível para a vida, preservação e manutenção do Grémio Literário.

O Grémio Literário agradece o envolvimento de todos, e neste novo início de actividades procurará corresponder à exigência que todos esperam do seu espaço de referência.

O Grémio Literário, espaço de Cultura e da Cultura.

António Pinto Marques

**PRÓXIMAS INICIATIVAS**

**Na realização das iniciativas programadas serão assegurados todos os cuidados sanitários, conforme regras estabelecidas pela DGS. Aguardamos a compreensão dos Sócios e esperamos a vossa visita.**

**8 de Outubro, 5ª feira, pelas 18:00h**

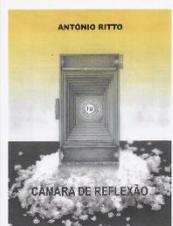
**Lançamento de Livro**



Por iniciativa do Sócio Prof. Patrick Siegler-Lathrop, Presidente do American Club of Lisbon, realiza-se, na Biblioteca, a apresentação do livro “An Explanation of the American Election System” de sua autoria, com prefácio de Robert A. Sherman, Embaixador em Portugal dos EUA entre 2014 e 2017 e do Consócio Prof. Doutor António Rebelo de Sousa.

A obra será apresentada pelo Dr Tiago Moreira de Sá.

No final será servido um cocktail.



**9 de Outubro, 6ª feira, pelas 18:00h**

### **Lançamento de Livro**

Por iniciativa do Consócio Dr. Manuel Ferreira, realiza-se, na Biblioteca, a apresentação do livro “Câmara de Reflexão” da autoria do também Consocio Dr. António Ritto, editado pela Palavras Navegantes.

### **Jantar Debate**

#### **“Soluções inovadoras para a fraca produtividade da economia nacional”**

**21 de Outubro, 4ª feira, pelas 20:00h**



Por iniciativa da Consócia Prof<sup>a</sup>. Doutora Patrícia Akester o Grémio Literário promove, na Biblioteca, um jantar debate subordinado ao tema “Soluções inovadoras para a fraca produtividade da economia nacional”, sendo conferencista o Prof. Doutor Eduardo Baptista Correia, com moderação daquela Consócia.

O conflito óbvio existente entre capital e força de trabalho que vigora em Portugal há décadas, tem-se revelado bastante nocivo à produtividade das empresas, assim como os modelos tradicionais de distribuição do rendimento, associados a uma lei laboral pouco orientada para a meritocracia.

Estas são causas profundas da fraca produtividade da economia nacional. São estas matérias que importa rever com propostas inovadoras, devidamente adequadas à realidade nacional, para que a produtividade da economia portuguesa e da população activa portuguesa se possa aproximar de níveis médios europeus.

Eduardo Baptista Correia é licenciado em Gestão pelo ISCTE, MBA pela Glasgow University, Doutorado em Finanças pela Strathclyde University e formado em Harvard-JFK School of Government nas áreas de liderança em situações de caos, é actualmente CEO e Presidente Executivo do Taguspark e simultaneamente Professor da Escola de Gestão do ISCTE.

As conclusões serão proferidas pelo Consócio Prof. Doutor António Rebelo de Sousa.

O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa. Atendendo às actuais contingências o evento está limitado a 50 participantes.

**28 de Outubro, 4ª feira, pelas 19:30h**

### **Ciclo de colóquios**

#### **ESCRITORES DIPLOMATAS PORTUGUESES, VIAGENS E OBRAS**

2ª Sessão

#### **Embaixador Luis Filipe Castro Mendes**



A próxima sessão constituirá uma apresentação geral do ciclo e uma introdução às relações entre o trabalho da escrita e o trabalho da diplomacia, tal como foram encaradas por muitos escritores-diplomatas, de vários tempos e vários países.

Esta sessão será apresentada pelo coordenador do ciclo, Embaixador Luís Filipe Castro Mendes, que fará uma intervenção, seguida de debate.

Escritores-Diplomatas: um estranho animal de duas cabeças?

*A variante do escritor-diplomata faz confusão. Que quer esse estranho animal de duas cabeças? Não lhe bastaria uma, como aos outros mortais? Mas se contamos na literatura universal negociantes de vinhos, inspetores dos monumentos históricos, caçadores de baleias, jogadores cobertos de dívidas, empregados de seguros, detetives privados e mesmo grandes criminosos, porque seria negado esse privilégio aos diplomatas?*

*(Maurizio Serra, prefácio a Écrivains et diplomates, l'invention d'une tradition, ed. Armand Colin, Paris, 2012).*

Terminada a sessão, os presentes que jantam dirigem-se directamente para as respectivas mesas na Varanda.

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](mailto:info@gremioliterario.pt)**

### ADMISSÕES

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

Professor Emérito Univ. Lisboa José Brandão  
Sr. Manuel Maria Perdigão Soares da Cruz Neves

### Tempo de CHÁ

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.

### 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.

### 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€



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€



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

Uma colecção com a assinatura de

*Fernanda Lamelas*  
arts



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.**



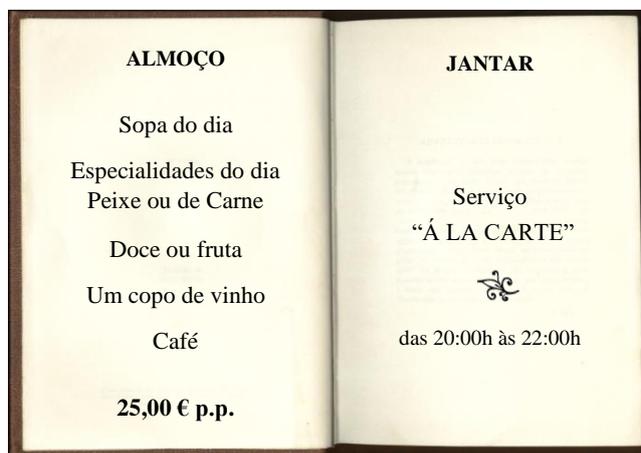
O Conselho Director espera, portanto, que os Sócios utilizem, mais assiduamente, os serviços de restauração do Grémio Literário.



**EMENTAS DE  
OUTUBRO 2020**



**EMENTA DO DIA  
ALMOÇOS**



**RESTAURANTE DO GRÊMIO LITERÁRIO**

5ª Feira	01/out	Peixe	<b>Moqueca de peixe</b> com arroz de lima e gengibre
		Carne	<b>Fricassé de coelho</b> com arroz de especiarias
6ª Feira	02/out	Peixe	<b>Bacalhau à Zé do Pipo</b>
		Carne	<b>Pato confitado</b> com puré de cenoura e legumes mediterrânicos
2ª Feira	05/out	Peixe	<b>Feriado</b>
3ª Feira	06/out	Peixe	<b>Corvina no vapor</b> com molho, especiarias e brócolos grelhados
		Carne	<b>Lombelo de porco com molho de ameixa</b>
4ª Feira	07/out	Peixe	<b>Risoto de camarão</b>
		Carne	<b>Escalopes de novilho com molho de cogumelos</b> e batata <i>sauté</i>
5ª Feira	08/out	Peixe	<b>Pampo braseado</b> com legumes assados e puré de aipo
		Carne	<b>Coxa de pato confitada</b> com puré de cenoura e legumes glaceados
6ª Feira	09/out	Peixe	<b>Bacalhau cozido à antiga</b> com batata e legumes
		Carne	<b>Secretos de porco preto</b> com migas alentejanas e espargos verdes
2ª Feira	12/out	Peixe	<b>Bacalhau dourado à moda de Elvas</b>
		Carne	<b>Face de porco estufada</b> com batata torneada e acelgas
3ª Feira	13/out	Peixe	<b>Robalo escalfado com molho de moqueca</b>
		Carne	<b>Coxa de pato confitada</b> com legumes grelhados e puré de cenoura
4ª Feira	14/out	Peixe	<b>Pescada escalfada</b> com batata e estufado de legumes
		Carne	<b>O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras</b>
5ª Feira	15/out	Peixe	<b>Arroz rico de peixe e bivalves</b>
		Carne	<b>Plumas de porco</b> com migas, salada de tomate e queijo cabra
6ª Feira	16/out	Peixe	<b>Bacalhau à Zé do Pipo</b>
		Carne	<b>Lombelo de porco</b> com puré de aipo e <i>mussaka</i> de legumes

2ª Feira	19/out	Peixe	<b>Bacalhau gratinado com cebolada e camarão</b>
		Carne	<b>Costeleta de novilho</b> com puré de pastinaca e tempero de alho assado
3ª Feira	20/out	Peixe	<b>Raia à portuguesa, com alho e alcaparras</b>
		Carne	<b>Arroz de Pato à Grémio Literário</b>
4ª Feira	21/out	Peixe	<b>Moqueca de peixe</b> com arroz de lima e gengibre
		Carne	<b>O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras</b>
5ª Feira	22/out	Peixe	<b>Lulas estufadas</b> com arroz de coentros
		Carne	<b>Fricassé de galinha</b>
6ª Feira	23/out	Peixe	<b>Bacalhau confitado</b> com legumes da época
		Carne	<b>Parmentier de caça</b> com salada de tomate
2ª Feira	26/out	Peixe	<b>Folhado de bacalhau</b> com esparregado e gratinado de legumes
		Carne	<b>Ossobuco à milanesa</b>
3ª Feira	27/out	Peixe	<b>Arroz de polvo</b>
		Carne	<b>Lombelo de porco</b> com estufado de cogumelos e batata gratinada
4ª Feira	28/out	Peixe	<b>Peixe do dia braseado</b>
		Carne	<b>O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras</b>
5ª Feira	29/out	Peixe	<b>Filetes de robalo</b> com puré de pastinaca e legumes assados
		Carne	<b>Perdiz estufada com foie gras</b>
6ª Feira	30/out	Peixe	<b>Bacalhau à Zé do Pipo</b>
		Carne	<b>Coxas de frango recheadas com alheira</b>
2ª Feira	02/nov	Peixe	<b>Bacalhau lascado</b> com puré de grão
		Carne	<b>Vol-au-vent de caça</b> com salada de laranja e maçã
3ª Feira	03/nov	Peixe	<b>Panaché à indiana</b>
		Carne	<b>Perna de vitela assada</b> com feijão verde e puré de abóbora
4ª Feira	04/nov	Peixe	<b>Peixe do mercado braseado</b>
		Carne	<b>O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras</b>
5ª Feira	05/nov	Peixe	<b>Peixe espada</b> com arroz de ameijoas e coentros
		Carne	<b>Arroz de Pato à Grémio Literário</b>
6ª Feira	06/nov	Peixe	<b>Lascas de bacalhau gratinado com maionese</b> e feijão verde
		Carne	<b>Stroganoff de peru</b> com arroz <i>basmati</i>