

**BOLETIM MENSAL  
SETEMBRO 2018**



**Grémio Literário**

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



Conforme anunciámos no Boletim anterior, o Grémio Literário vai encerrar, para férias do pessoal, a partir de 1 de Agosto, inclusive, reabrindo no dia 3 de Setembro.

**Desejamos umas Boas Férias aos estimados Consócios.**

**PRÓXIMAS INICIATIVAS**

**6 de Setembro, 5ª feira, pelas 19:00h**

**“Do Tirar polo Natural. Inquérito ao Retrato Português”  
Conferência Homenagem a José-Augusto França**



O Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência pelo Doutor António Filipe Pimentel, Director do Museu Nacional de Arte Antiga, sobre a concepção e realização da Exposição “Do Tirar polo Natural. Inquérito ao Retrato Português” que, sob o título do tratado de Francisco de Holanda sobre o retrato e a comemorar o 5º Centenário do seu nascimento, apresenta um significativo conjunto de obras do acervo do Museu de Lisboa e de muitas outras proveniências, incluindo peças da antiguidade e outras representativas das artes contemporâneas sobre temáticas do retrato em pintura, desenho, escultura, gravura, instalação e fotografia.

Na génese desta iniciativa do Museu das Janelas Verdes, esteve um projecto de exposição apresentado, nos anos 60, por José-Augusto França. Dando a conhecer as circunstâncias que o inviabilizaram e a conjuntura que permitiu a sua reformulação 50 anos depois, o Grémio Literário evoca a personalidade ímpar e pioneira de José Augusto-França, Sócio Honorário e Presidente Emérito do Conselho Literário. A conferência será documentada com imagens da Exposição, encerrando esta a 30 de Setembro de 2018.

O Doutor António Filipe Pimentel, professor de nomeação definitiva da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, licenciou-se em 1986, em História (variante de História da Arte) pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, onde concluiu o Mestrado em História Cultural e Política da Época Moderna, em 1991, e o Doutoramento em História da Arte, em 2003. Como Pró-Reitor da Universidade, foi o coordenador científico do dossier da candidatura do conjunto histórico-cultural da Universidade a Património Mundial da UNESCO.

Especialista na arte barroca e no património histórico e artístico da Universidade de Coimbra, recebeu o Prémio Gulbenkian de História da Arte em 1991. Académico correspondente da Academia Nacional de Belas Artes e da Academia da Marinha, é membro da Sociedade Científica da Universidade Católica Portuguesa, tendo publicado

**NOVOS CARTÕES DE SÓCIO**

Informamos que procedemos, nesta data, à actualização dos números de Sócio, tendo sido emitidos novos cartões, cuja distribuição pelos Sócios está em curso.

**VISITA GUIADA AO  
MUSEU NACIONAL DE  
ARTE ANTIGA**



Por iniciativa do Consócio e Presidente do Conselho Literário, Dr. António Aires Gonçalves, realiza-se no dia 8 de Setembro (Sábado), às 11:00h, uma visita ao Museu Nacional de Arte antiga, guiada por um Conservador daquele Museu, direccionada para a exposição “Do Tirar polo Natural. Inquérito ao Retrato Português”

As inscrições deverão ser feitas junto dos serviços administrativos do Grémio Literário, até ao dia 6 de Setembro.

cerca de uma centena de títulos em Portugal e no estrangeiro.

Dirige o Museu Nacional de Arte Antiga desde 2010, desenvolvendo intensa campanha de comunicação e divulgação das iniciativas do Museu, como o projeto "ComingOut. Se o Museu saísse à rua?" e as campanhas de angariação de fundos para a aquisição de obras do património nacional como "A Adoração dos Magos" de Domingos Sequeira, o "Retrato de D. João V e a Batalha do Cabo Matapão" de Domenico Duprà, e a "Anunciação" de Álvaro Pires de Évora.

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

**27 de Setembro, 5ª feira, pelas 18:00h**

## Conferência

O Instituto Benjamin Franklin promove, na Biblioteca, uma conferência moderada pelo Prof. Doutor António Rebelo de Sousa, alusiva ao lançamento do livro "Para além de Darwin – a hipótese do programa", da autoria do Dr Miguel Ribeiro, sendo apresentadora a Dra Isabel Corker.

"O Darwinismo estendeu-se a toda a ciência porque a emergência da vida como um acidente e a evolução por mutação aleatória – preconizados por esta teoria – impõem um universo também aleatório.

O universo como informação nas suas várias vertentes – seja como computador, estrutura matemática, projecção holográfica ou simulação – tem vindo a ganhar crescente popularidade nas últimas décadas. Paradoxalmente, os proponentes e seguidores destas teorias formularam-nas e entendem-nas no contexto Darwinista – incorrendo assim numa contradição fundamental porque a informação não é passível de ser processada nem transmitida pelo acaso. Por exemplo, o filósofo Darwinista Nick Bostrom defende a ideia do universo como simulação na qual um agente de uma civilização avançada noutras esferas recria a história do seu universo num programa de computador. Contudo, não é razoável presumir que uma evolução pelo acaso, sendo a da vida por mutação aleatória, possa retrazar fielmente um percurso que, começando no Big Bang e passando pelo átomo e o cosmos, a primeira bactéria, os dinossauros e o ser humano, se estenda até à simulação do autor do programa no futuro.

Pelo contrário, a premissa fundamental deste livro é a de que "o acaso é incapaz de gerar complexidade". Assim, a estrutura matemática do universo, e as precisas constantes da Natureza e leis da física deixam de ser uma fenomenal cadeia de coincidências para se tornarem em parâmetros do programa aqui proposto. A reforçar esta ideia, tentarei demonstrar que o multiverso não explica as leis da física e que as leis da física não explicam a emergência e evolução do universo e da vida.

O livro centra-se na apresentação de um modelo da emergência e evolução da vida consistente com o universo como informação – coerentemente, a mutação adaptativa, o ADN lixo funcional, a sciência e a vida como algoritmos suportam a tese do genoma com software." *(texto de Dr. Miguel Ribeiro)*

Nota: a partir de finais de Setembro 2018, o livro "**Beyond Darwin, the Program Hypothesis**" estará disponível em [www.amazon.com](http://www.amazon.com)

## CLUBES CORRESPONDENTES

Foram recentemente estabelecidos dois novos acordos de reciprocidade:



**Shanghai Town & Country Club**

46, Luding Road – 200062 Shanghai

Tel: 0086 21 80258666

E-mail: [info@ddileisure.com](mailto:info@ddileisure.com)

Webb: [www.ddi-tcc.com](http://www.ddi-tcc.com)



## FÓRUM AFRO-ÁRABE



O Grémio Literário, o ILAC – Instituto Luso Árabe para a Cooperação e a PADEMA - Plataforma para o Desenvolvimento da Mulher Africana instituíram, em parceria, um Fórum, que constitui um espaço onde vão ter lugar eventos de diferentes naturezas (conferências, lançamentos de livros, mesas redondas, exposições, etc.) inspirados na cultura, história e tradições afro-árabes.

Integrados nesta iniciativa, de periodicidade mensal, vão realizar-se jantares temáticos organizados em conjunto com as Embaixadas dos países que se incluem no espaço geográfico-cultural atrás referido.

WEST INDIES YACHT CLUB  
EST. 18 85 A.D.

**West Indies Yacht Club**

Old Harbour Road

Old Harbour | St Catherine

Jamaica

British West Indies

Tel: 001 888 3118812

E-mail: [contact@wiyc.club](mailto:contact@wiyc.club)

Webb: [www.westindiesyachtclub.com](http://www.westindiesyachtclub.com)

## ADMISSÕES

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

Prof<sup>a</sup>. Arquitecta Cristina Castel - Branco  
Prof. Doutor João Caramês  
Dr. André Huet de Bacelar Gonçalves  
Dr. Pedro de Albuquerque Tomás Mateus  
Dr. Mário José Ferreira Florêncio Prieto  
Prof. Doutor José David Gomes Justino  
Doutor Ernesto Luís Silva Vaz  
Dr. André Filipe Gonçalves P. Abrantes Amaral

## JARDIM

Informamos que no mês de Setembro servimos no jardim, às quintas-feiras, almoços de grelhada mista, salada, arroz doce, vinho e sangria, pelo preço de 22,50€ por pessoa.

Venha desfrutar do simpático ambiente do jardim ... e traga os seus convidados!

## TELEFONE

Com vista a melhorar o atendimento telefónico foi instalada uma central digital que oferece música de espera, com um trecho de música clássica e com mensagens informativas e de acolhimento.

A gravação das mensagens é da autoria de Jorge Pêgo a quem expressamos os nossos agradecimentos.

## REGULAMENTO DE PROTECÇÃO DE DADOS PESSOAIS

A fim de dar cumprimento à recente legislação sobre protecção, tratamento e livre circulação de dados pessoais, juntamos o *Regulamento de Protecção de Dados Pessoais*, aprovado na reunião do Conselho Director de 25 de Junho de 2018, e cuja simplicidade se adequa às características da informação sobre sócios, existente no ficheiro do Grémio Literário.

A partir de 25 de Maio de 2018 passa a ser aplicável o Regulamento Geral sobre a Protecção de Dados Pessoais – Regulamento n.º 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Abril de 2016, que estabelece as regras relativas à protecção, tratamento e livre circulação dos dados pessoais das pessoas singulares, e que se aplica directamente a todas as entidades que procedem ao tratamento desses dados, em qualquer Estado membro da União Europeia, nomeadamente, Portugal.

O Grémio Literário poderá tratar os dados pessoais dos sócios para fins de divulgação da informação sobre os seus serviços e actividades, e, bem assim, para cumprimento de imposições legais.

O Grémio Literário conservará os dados pessoais pelo período necessário ao cumprimento das obrigações legais, sem prejuízo de poder manter em arquivo as referências que forem consideradas de interesse para o seu património histórico e cultural.

Em qualquer momento, os sócios têm o direito de aceder aos seus dados pessoais, bem como, dentro dos limites do Regulamento, de os alterar, opor-se ao respetivo tratamento, decidir sobre o tratamento automatizado dos mesmos, retirar o consentimento e exercer os demais direitos previstos na Lei.

Caso retire o seu consentimento, tal não compromete a licitude do tratamento efetuado até essa data. O sócio tem o direito de ser notificado, nos termos previstos no Regulamento, caso ocorra uma violação dos seus dados pessoais, podendo apresentar reclamações perante a(s) autoridade(s).

Endereço do Encarregado de Protecção de Dados: [info@gremioliterario.pt](mailto:info@gremioliterario.pt)

O Grémio Literário tomou as medidas técnicas e organizativas necessárias ao cumprimento do Regulamento, garantindo que o tratamento dos dados pessoais dos sócios é lícito, leal, transparente e limitado às finalidades autorizadas.

O Grémio Literário adoptou as medidas que considera adequadas para assegurar a exactidão, integridade e confidencialidade dos dados pessoais dos sócios, bem como todos os demais direitos que lhes assistem.

Lisboa, 25 de Maio de 2018

Pelo Conselho Director,

António Pinto Marques

Presidente

## BAR

Devido a movimentações no quadro do pessoal foi necessário proceder a alguns ajustamentos nos horários dos empregados afectos ao restaurante e bar.

Assim, e transitoriamente, o bar encontra-se encerrado das 16h às 18h.

Esta limitação de horário não inviabiliza o “serviço de chás”, desde que previamente marcado.



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.

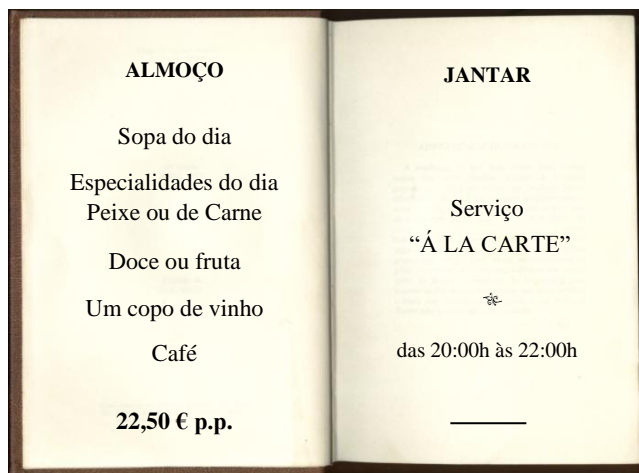


**De forma a respeitar o *dress code* instituído no Clube, recomendamos aos Sócios e Seus convidados, a utilização de casaco e gravata, aos almoços e jantares. Recordamos que se encontram gravatas disponíveis, na portaria, para empréstimo.**

**EMENTAS DE  
SETEMBRO 2018**



**EMENTA DO DIA  
ALMOÇOS**



**RESTAURANTE DO GRÉMIO LITERÁRIO**

3ª Feira	04/set	Peixe	<b>Pescada escalfada</b> em <i>court-bouillon</i> e legumes grelhados
		Carne	<b>Fricassé de coelho</b> com arroz de especiarias
4ª Feira	05/set	Peixe	<b>Robalo</b> com puré de aipo e courgette assada
		Carne	<b>Arroz de pato à Grémio Literário</b>
5ª Feira	06/set	Peixe	<b>Salmão braseado</b> com arroz de lima e pétalas de tomate confitado
		Carne	<b>Lombelo de porco</b> com puré de pastinaca e grelos salteados
		Jardim	<b>Caldo verde, grelhada mista no carvão e salada portuguesa</b>
6ª Feira	07/set	Peixe	<b>Bacalhau assado</b> com legumes mediterrânicos e batata sauté
		Carne	<b>Oxtail estufado</b> com macedónia de legumes
2ª Feira	10/set	Peixe	<b>Bacalhau dourado</b>
		Carne	<b>Vol-au-vent de caça</b> com salada fresca e frutos secos
3ª Feira	11/set	Peixe	<b>Estufado de lulas</b> com arroz de coentros
		Carne	<b>Pato confitado</b> com puré de cenoura e legumes glaceados
4ª Feira	12/set	Peixe	<b>Moqueca de peixe</b> com arroz de lima e gengibre
		Carne	<b>Ensopado de borrego</b> com batata cozida e coentros frescos
5ª Feira	13/set	Peixe	<b>Pataniscas de polvo</b> com arroz de tomate e manjerição
		Carne	<b>Costeleta de vitela</b> com tempero de alho assado e puré de pastinaca
		Jardim	<b>Caldo verde, grelhada mista no carvão e salada portuguesa</b>
6ª Feira	14/set	Peixe	<b>Bacalhau à Zé do Pipo</b>
		Carne	<b>Frango recheado com farinheira</b> , cebolas confitadas e gratinado de batata
2ª Feira	17/set	Peixe	<b>Bacalhau gratinado</b>
		Carne	<b>Coelho à caçador</b>

3ª Feira	18/set	Peixe	<b>Carapaus fritos</b> com arroz de tomate
		Carne	<b>Ossobuco à milanesa</b>
4ª Feira	19/set	Peixe	<b>Corvina braseada</b> com arroz de ameijoas
		Carne	<b>Coxa de frango recheada com presunto ibérico</b>
5ª Feira	20/set	Peixe	<b>Robalo braseado</b> com batata sauté e salada primavera
		Carne	<b>Frango estufado</b> com guisado de castanhas e macedónia de legumes
		Jardim	<b>Caldo verde, grelhada mista no carvão e salada portuguesa</b>
6ª Feira	21/set	Peixe	<b>Bacalhau à Viana do Castelo</b>
		Carne	<b>Stroganoff de vitela</b> com arroz <i>basmati</i>
2ª Feira	24/set	Peixe	<b>Tiborna de bacalhau com tomate e coentros frescos</b>
		Carne	<b>Roast Beef à Inglesa</b> com batata frita e salada
3ª Feira	25/set	Peixe	<b>Cação de coentrada servido sobre fatia de pão frito</b>
		Carne	<b>Bife da vazia</b> com tomilho, <i>xerém</i> de milho e espargos grelhados
4ª Feira	26/set	Peixe	<b>Dourada braseada</b> com <i>cuscuz</i> rico em especiarias
		Carne	<b>Chambão estufado</b> com puré de batata e alho
5ª Feira	27/set	Peixe	<b>Ravioli de sapateira</b> com caldo de crustáceos
		Carne	<b>Cabidela de galinha</b> com arroz
		Jardim	<b>Caldo verde, grelhada mista no carvão e salada portuguesa</b>
6ª Feira	28/set	Peixe	<b>Bacalhau</b> com couve, batata e cenoura cozida
		Carne	<b>Borrego assado em canoa de barro</b> com batata assada e grelos
2ª Feira	01/out	Peixe	<b>Bacalhau lascado</b> com puré de grão e legumes salteados
		Carne	<b>Arroz de pato à Grémio Literário</b>
3ª Feira	02/out	Peixe	<b>Caril rico de peixe</b> com arroz de lima
		Carne	<b>Barriga de porco assada</b> com molho de laranja e couve <i>pak choy</i>
4ª Feira	03/out	Peixe	<b>Risoto de camarão</b>
		Carne	<b>Secretos de porco preto</b> com migas alentejanas e espargos verdes
5ª Feira	04/out	Peixe	<b>Peixe do dia com pesto de manjerição</b>
		Carne	<b>Língua de vitela</b> com arroz de coentros
		Jardim	<b>Caldo verde, grelhada mista no carvão e salada portuguesa</b>