



Grémio Literário

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



O Grémio Literário informa os sócios do sucesso que a restauração tem tido, sobretudo pela realização de eventos de carácter pessoal - o Grémio Literário como Casa Própria ao serviço dos seus sócios.

Os serviços de cozinha têm evoluído muito, tendo os respectivos colaboradores, para além do seu valor, beneficiado do acompanhamento empenhado do Eng. Bento dos Santos.

O serviço de restauração tem uma supervisão que assegura o seu funcionamento, a qualidade dos produtos utilizados e o acompanhamento dos menus.

Esta qualidade de oferta, imprescindível num Clube selecto como o Grémio Literário, exige apoio, reforço e compreensão dos sócios.

A Sua maior frequência terá seguramente uma importância fundamental.

PRÓXIMAS INICIATIVAS

4 de Fevereiro, 2ª feira, pelas 19:00h

Sessão de Homenagem a José Vianna da Motta

150 Anos do seu Nascimento (22.IV.1868 – 1.VI.1948)

No âmbito das comemorações dos 150 anos do nascimento da notável e impar personalidade que foi José Vianna da Motta, o Grémio Literário vai promover uma sessão de homenagem que constará de uma conferência a cargo de Elvira Archer e de um recital de piano, pelo jovem pianista João Costa Ferreira, com peças escritas pelo homenageado.

José Vianna da Motta, grande virtuose internacional, ainda muito novo impressionou com o seu talento D. Fernando II e, sobretudo, a Condessa d'Edla, que o auxiliaram nos seus estudos. Embora tenha sido um prestigiado divulgador da música alemã, também o foi, mundo fora, da música portuguesa. Este grande vulto da cultura, pianista, compositor, maestro e musicógrafo, exímio em todas estas valências, foi aplaudido por reis, imperadores, presidentes de vários países, nas primeiras salas dos vários continentes.

Elvira Archer, cantora lírica, é uma estudiosa de José Vianna da Motta, sobre quem vem publicando documentação vária, textos inéditos e proferindo lições. Anteriores conferências, investigações em Portugal e na Alemanha, têm classificado a artista como personalidade cultural destacada, no mundo da erudição e difusão musicais.

O pianista João Costa Ferreira vive actualmente e estuda em Paris, onde prepara tese de doutoramento sobre o tema "Écritures, jeux pianistiques e interprétation dans l'oeuvre de José Vianna da Motta". No Museu Nacional de Música, Lisboa, dedicou um recital comemorativo a José Vianna da Motta (Abril, 2018).

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

5 de Fevereiro, 3ª feira, pelas 19:00h

Jantar Italiano



Por iniciativa da Consócia Dra. Luísa Violo, Presidente do Instituto Italiano di Cultura e do Consócio Dr. Luís Vilaça Ferreira, delegado da Accademia Italiana della Cucina, o Grémio Literário organiza um jantar italiano antecedido de conferência.

Máximo Andreoli ligado a itinerários culturais do Conselho da Europa, falará sobre a “Via Querinissima”, projecto de cooperação internacional inspirado na viagem realizada pelo navegador veneziano Pietro Querini entre 1431 e 1432, à Noruega, que introduziu a tradição culinária do bacalhau no Veneto.

O Chef Italiano Antonio Chemello, da Trattoria de Palmerino, em Sandrigo, e Presidente da Pró Loca di Sandrigo, sede da tradicional Festa do Bacalhau, vai falar sobre o prato principal do jantar - Baccalà alla Vicentina – explicando as várias fases desde a pesca até entrar na confeccção de algumas receitas típicas.

O preço do jantar é de 45,00€, por pessoa.

13 de Fevereiro, 4ª feira, pelas 18:30h

Lançamento do Gabinete de Propriedade

Terá lugar no dia 13 de Fevereiro de 2019, às 18.30, o lançamento do Gabinete de Propriedade/Intellectual Property Office (GBI/IPO), de Patrícia Akester.

A sessão será aberta por António Pinto Marques, Presidente do Grémio Literário, seguindo-se breves intervenções de Patricia Akester, fundadora do GBI/IPO, de Luís Caldas de Oliveira, Vice President for Entrepreneurship, Corporate Relations and Technology Transfer do Instituto Superior Técnico e de Stephan Morais, Managing General Partner do Fundo de Investimento Indico Capital Partners.

Em seguida terá lugar um cocktail.

27 de Fevereiro, 4ª feira, pelas 20:00h

Jantar Debate

Ciclo “Portugal: que País vai a votos?”



Prossegue a 27 Fevereiro o ciclo de jantares-debate subordinado ao tema “Portugal: que País vai a votos?”, promovido pelo CPI, em parceria com o CNC e o Grémio Literário, tendo como orador convidado o Prof. Doutor Jorge Soares, que preside ao Conselho Nacional de Ética para as Ciências da Vida, desde 2016, preenchendo o lugar deixado vago por morte de João Lobo Antunes.

Director do Programa Gulbenkian Inovar em Saúde, da Fundação Calouste Gulbenkian, Jorge Soares já fazia parte daquele Conselho, antes de ser eleito para a sua presidência.

O seu currículo é vasto. Presidiu também à Comissão Externa para Avaliação da Qualidade do Ensino, e, mais tarde, assumiu a vice-presidência da Comissão de Ética da Fundação Champalimaud, e, a partir de 2016, foi presidente da Comissão Nacional dos Centros de Referência. É Perito Nacional na União Europeia do 3rd Programme “Europe Against Cancer”.

Para além disto, foi director do Serviço de Anatomia Patológica e do Departamento de Patologia Morfológica do Instituto Português de Oncologia.

É Académico Correspondente da Real Academia Nacional de Medicina de Espanha e da Real Academia de Medicina de Granada.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
fondata da Orio Vergani nel 1953

Primo piatto

Aumônier de cogumelos e
peito de pato fumado

Secondo piatto

Baccalà alla Vicentina
(pelo Chef António Chemello)

Dolce

Tarte de maçã reineta de Colares
acompanhada de uma panna cota de
hortelã

Vinho Branco:
Quinta do Monte d’Oiro, Lybra, 2017

Vinho Tinto:
Quinta do Monte d’Oiro, 2016

Há ainda a salientar, que Jorge Soares foi Professor Catedrático na Universidade de Lisboa, bem como da Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Nova de Lisboa, sendo autor de mais de duas centenas de trabalhos científicos, das quais, 80% em revistas internacionais indexadas de patologia e de oncologia, em especial da cabeça, pescoço e mama.

Numa altura em que o sector público da Saúde atravessa uma considerável e prolongada crise, é inquestionável a oportunidade desta intervenção de Jorge Soares, no âmbito da iniciativa lançada há cinco anos pelo CPI - Clube Português de Imprensa, em parceria com o CNC – Centro Nacional de Cultura e o Grémio Literário.

A conferência decorrerá na Sala da Biblioteca do Grémio Literário. Uma oportunidade a não perder.

O preço do jantar é de 30,00€ por pessoa.

1 de Março, 6ª feira, pelas 19:00h

Recital de piano

Teresa da Palma Pereira

O Grémio Literário promove, na Biblioteca, um recital pela pianista Teresa da Palma Pereira com o seguinte programa:



M. Ravel - La Valse

S. Prokofiev - Montecchi & Capuleti

S. Prokofiev - Vision Fugitive n. 17, "Poetico"

S. Prokofiev - Sonata n. 7

O recital será seguido de jantar ao preço de 30,00€ por pessoa.

4 de Março, 2ª feira, pelas 20:30h

Festa de Carnaval



Tal como em anos anteriores, o Grémio Literário vai realizar no dia 4 de Março um jantar de Carnaval, com animação musical a cargo de Stefano Saturnini como já é habitual.

Venha ao Grémio e traga os seus convidados - caso não queira usar nenhum traje ou disfarce carnavalesco, teremos ao vosso dispor gratuitamente alguns apontamentos divertidos que assim o farão aderir ao espírito da festa. Aguardamos as vossas inscrições, e lembramos que os lugares são limitados ao espaço de que dispomos sem prejuízo da pista de dança.

O preço do jantar é de 45,00€, por pessoa.

EMENTA

Aperitivos

Vol-au-vent de caça

Caril de gambas com *paparis*

Toucinho do céu

Café e Chá

Vinhos:

Fiúza Chardonnay – branco

Quinta das Brôlhas - tinto

14 de Março, 5ª feira, pelas 18:45h

1ª Sessão

1846: Fundação do Grémio Literário: a Revolução Liberal e o Romantismo - Herculano e Garrett

Ciclo de 4 colóquios

TRADIÇÃO E REVOLUÇÃO: O GRÉMIO LITERÁRIO NA MUDANÇA DOS TEMPOS

O Grémio Literário, com a coordenação do Embaixador Luís Filipe Castro Mendes promove, ao longo deste ano, um ciclo de **4 colóquios** sob o tema Tradição e Revolução: O Grémio Literário na Mudança dos Tempos, cuja primeira sessão se intitula

1846: Fundação do Grémio Literário - a Revolução Liberal e o Romantismo – Herculano e Garrett

Pretende-se, a partir da data da fundação do Grémio Literário, que ocorreu no mesmo ano da insurreição da Patuleia, debater o significado da Revolução Liberal em Portugal e a manifestação dessa mudança histórica no Romantismo em Portugal, do qual fundadores do Grémio Literário, como Alexandre Herculano e Almeida Garrett, foram expressão cimeira, tanto na literatura como na política do seu tempo.

O historiador Fernando Catroga, professor catedrático de História da Universidade de Coimbra, e a Professora de Literatura Comparada, Helena Carvalhão Buescu, professora catedrática na Universidade de Lisboa, farão a introdução/conferência deste debate, que será moderado por Luís Filipe Castro Mendes, e alargado aos presentes.

A sessão será seguida de jantar, pelas 20:30h, 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

A
D
M
I
S
S
Õ
E
S

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

Prof. Doutor José Francisco de Faria Costa
Dr. Luis Carlos Esteves Monteiro Franco
Eng. Raul Rosenthal Ladeira de Matos
Eng. Nuno Miguel Pereira Domingues de F. Carvalhosa
Doutor Christian Yves Hodara
Dr. António Manuel Formigal de Arriaga

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 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€

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.

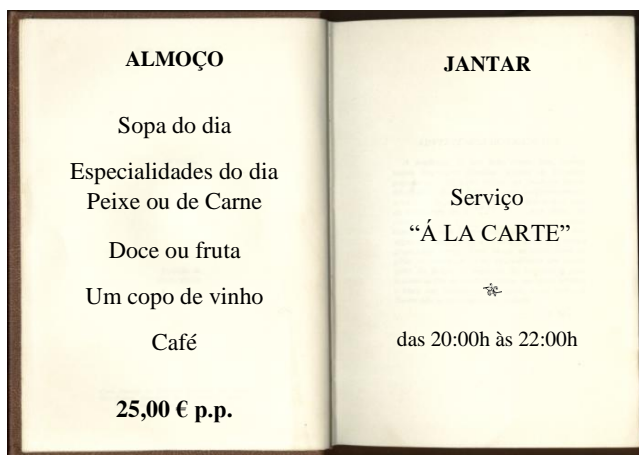
Na programação das suas celebrações não deixe de consultar o seu Clube.

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

**EMENTAS DE
FEVEREIRO 2019**



**EMENTA DO DIA
ALMOÇOS**



RESTAURANTE DO GRÉMIO LITERÁRIO

6ª Feira	01/fev	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Bochechas de porco estufadas com puré de batata e redução de molho
2ª Feira	04/fev	Peixe	Tiborna de bacalhau à alentejana
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
3ª Feira	05/fev	Peixe	Robalo com molho de amêijoas e legumes estufados
		Carne	Costeletas de novilho com puré de pastinaca
4ª Feira	06/fev	Peixe	Pescada escalfada com arroz de lingueirão
		Carne	O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	07/fev	Peixe	Carapaus fritos com arroz de tomate
		Carne	Cabrito assado na canoa de barro
6ª Feira	08/fev	Peixe	Bacalhau com legumes mediterrânicos
		Carne	Coxa de frango recheada com farinheira
2ª Feira	11/fev	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas
		Carne	Peito de frango recheado com presunto ibérico e queijo de cabra gratinado
3ª Feira	12/fev	Peixe	Pescada escalfada com brócolos grelhados e batata <i>sauté</i>
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
4ª Feira	13/fev	Peixe	Peixe do dia com <i>gratin</i> de batata e legumes assados
		Carne	O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	14/fev	Peixe	Polvo assado com batata doce e legumes da época
		Carne	Parmantier de caça com salada e frutos secos tostados
6ª Feira	15/fev	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Caril de frango com arroz <i>basmati</i> e coentros frescos
2ª Feira	18/fev	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Galinha estufada à angolana com batata cozida

3ª Feira	19/fev	Peixe	Carapaus fritos com arroz de tomate e manjeriçõ
		Carne	Vol-au-vent de caça com salada de frutos secos e citrinos
4ª Feira	20/fev	Peixe	Corvina no vapor com molho de especiarias e batata assada
		Carne	O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	21/fev	Peixe	Pampo braseado com arroz de lingueirão e coentros
		Carne	Bochecas de porco estufadas com puré de aipo e legumes grelhados
6ª Feira	22/fev	Peixe	Bacalhau assado com legumes mediterrânicos
		Carne	Costeletas de vitela com tempero de alho assado , puré de pastinaca e trigo sarraceno
2ª Feira	25/fev	Peixe	Bacalhau confitado, lascado , com puré de grão e tomate fresco
		Carne	Vitela assada à moda de Lafões
3ª Feira	26/fev	Peixe	Robalo braseado com puré de cenoura e legumes grelhados
		Carne	Alheira de caça com grelos, batata frita e ovo estrelado
4ª Feira	27/fev	Peixe	Salmão grelhado com puré de maçã e <i>tian</i> de legumes
		Carne	O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	28/fev	Peixe	Panaché à Indiana
		Carne	Rosbife à Inglesa com batata e salada com molho de vinagrete
6ª Feira	01/mar	Peixe	Bacalhau confitado com batata, ovo, couve e grão cozido
		Carne	Coelho estufado à caçador com batata e cebolas confitadas
2ª Feira	04/mar	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão e cebolada
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura e espinafres salteados
3ª Feira	05/mar	Peixe	Encerrado
4ª Feira	06/mar	Peixe	Robalo braseado com <i>tagine</i> de legumes
		Carne	Arroz de Pato à Grémio Literário
5ª Feira	07/mar	Peixe	Caril suave de peixe com arroz de cardamomo e limão
		Carne	Bife de chambão estufado com batata torneada e cebolas confitadas
6ª Feira	08/mar	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Lombo de porco com castanhas guisadas e molho de ameixa
2ª Feira	11/mar	Peixe	Bacalhau à Brás com salada de tomate
		Carne	Coxa de galinha recheada com farinheira
3ª Feira	12/mar	Peixe	Dourada braseada com legumes grelhados e puré de pastinaca
		Carne	Entrecosto com favas guisadas