



ABATANADO	0,90
GALAO	1.00
GAROTO	0,90
CHA	1,20

SEMINARIO PORTUGUÉS
¡Todo lo que Necesitas Saber sobre el Café Portugués!
Tradiciones y Tiempos de Relax



¿Hoy qué vamos a ver?

01

Café e identidade portuguesa.

02

Formas de beber café em Portugal.

03

História do café no mundo.

04

Espaços de consumo. Café e cultura.

05

A marca Delta Cafés.

A photograph of four people (two men and two women) sitting around a wooden table in a cafe, smiling and talking. On the table are several white coffee cups on saucers and small plates with pastries. The background shows a tiled wall and a window looking out onto a street. A semi-transparent yellow rectangle is overlaid on the center of the image, containing the text.

BLOQUE 1

Café e identidade portuguesa

Em Portugal, o café não é apenas aquilo que vem numa chávena pequena com um aroma forte. É uma desculpa para parar, conversar, pensar ou simplesmente... existir. É o nosso “bom dia” depois de acordar, o “até já” no final do almoço, o “vamos falar” entre amigos ou colegas.

O café está em todo o lado: nas esquinas dos bairros, nas estações de comboio, nos centros comerciais, no meio da serra e até à beira da praia. Seja uma **bica em Lisboa**, um **cimbalino no Porto**, ou um **galão no Alentejo**, cada um tem a sua maneira de pedir e de saborear.

E não é só o ato de beber. **É o ritual**. O tempo que se tira. O gesto de levar a chávena à boca, a pausa no meio da confusão, a conversa que nasce ali, sem pressa.

É também cultura. Há cafés históricos que viram poetas a escrever versos, políticos a conspirar revoluções e artistas a sonhar mundos. Neles vive uma parte da alma portuguesa — simples, acolhedora, cheia de histórias.

O café, em Portugal, é o que liga pessoas. É o nosso ponto de encontro, a nossa pausa sagrada, o nosso combustível diário... e às vezes, o nosso abraço quente em forma líquida.

Café: mais do
que uma
bebida, é um
estilo de vida





O ritual do café em Portugal

A hora do café é... sempre

- De manhã, para acordar.
- A meio da manhã, para fazer uma pausa.
- Depois do almoço, para “assentar” a comida.
- Ao final da tarde, para esticar a conversa.
- E às vezes... até antes de dormir!

O lugar certo faz parte do ritual

- Um café de esquina com balcão e bancos altos.
- Uma esplanada ao sol.
- Um café histórico cheio de memórias.

É mais sobre estar do que beber

- Um café pode durar 5 minutos ou meia hora.
- Muitas vezes, a bica arrefece enquanto se fala da vida.
- É o momento da pausa, da conversa e da ligação entre as pessoas.



O ritual do café em Portugal

O café é social

- É com amigos, com colegas, com vizinhos.
- Serve para desabafar, rir, fazer planos, fechar negócios.
- Às vezes, até se diz: **“Vamos tomar um café?” ... mas ninguém toma café. Só se fala.**

O pedido é quase um código

- Cada português sabe como gosta do seu café.
- E o empregado do café costuma lembrar-se!
“É o costume, Sr. João?”
“Uma bica cheia, por favor.”
“Um galão clarinho.”
- **É quase uma senha secreta entre cliente e o empregado de mesa.**

**“Em Portugal, o café é mais concentrado,
mais pausado e mais pessoal”**

Exercício de Pronúncia



Na pastelaria de bairro (de manhã, cedo)

Personagens: A Dona Graça (cliente habitual) e o Tiago (empregado de empresa)

Dona Graça: Bom dia, Tiaguinho! Já sabes... o costume!

Tiago: Bica cheia, sem açúcar, certo?

Dona Graça: Sempre! E hoje com um pastel de nata para animar o dia!

Tiago: Mais doce que o açúcar que não põe no café!

No escritório (reunião interrompida)

Personagens: A Ana e o Miguel (colegas de trabalho)

Ana: Miguel, esta reunião está a dar-me cabo da cabeça...

Miguel: Um café?

Ana : Sim, precisamos de um Café.

(ambos saem imediatamente da sala, como se tivessem uma missão secreta)

Miguel (no corredor): Dizem que o café não resolve problemas, mas ajuda a encará-los com mais estilo.

No café da universidade (fim de tarde)

Personagens: A Joana (estudante de Letras) e o Bruno (estudante de Engenharia)

Joana: Sabes o que combina com um galão e uma torrada?

Bruno: Um relatório de 40 páginas para entregar amanhã?

Joana: Não... uma conversa filosófica sobre a vida!

Bruno: Preferia o relatório.

Numa esplanada de verão (encontro de amigos)

Personagens: O Rui e a Carla (amigos de infância)

Rui: Estás diferente... mais leve!

Carla: Mudei de vida. Menos stress, mais caminhadas... e agora só tomo um café por dia.

Rui (surpreso): Um café por dia?! Isso é o quê? Meditação líquida?

Carla: Não. É sobrevivência. Com muito autocontrolo.

Exercício de Pronúncia



A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white tiled patterns. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 1



BLOQUE 2

Formas de beber café em Portugal

Café, bica ou cimbalino

É o tão famoso e mais pedido “café expresso”: uma bica, se for no Sul, ou um cimbalino, se for no Norte. Bebe-se nas típicas chávenas de café e pode ser normal, cheio ou curto. É o verdadeiro shot de cafeína!

Abatanado

Na realidade, este pedido é apenas um café longo com mais água servido numa chávena grande, igual à da meia de leite.

Café com cheirinho

É, nada mais nada menos, do que um café e um bagaço e bebe-se como se fosse um digestivo, que se serve após as refeições.

Café duplo

Para quem precisa não de um shot, mas sim de dois! Numa chávena grande, tiram-se dois cafés.

Café pingado

A diferença com o garoto está no leite. Como o nome indica, no café pingado há apenas e só um pingo de leite frio.

Guia para os principiantes no mundo do café português (I)



Café sem princípio

Põe-se o café moído na máquina, **deixa-se sair o início do café**, que é onde mais está concentrada a cafeína, e só depois se enche a chávena. **Digamos que é um café mais light.**

Carioca

É exatamente um segundo café, **tirado com o mesmo café moído**. O resultado é uma chávena com **café mais claro, aguado e muito fraco.**

Galão

Servido num característico copo de vidro, o galão é café com leite. Aliás, mais leite do que café. Acompanha perfeitamente com uma torrada ou pastel de nata. **É a bebida ideal para qualquer pequeno-almoço ou lanche.**

Garoto

É um café curto, servido numa chávena normal onde **é acrescentado leite ou espuma de leite.**

Descafeinado

Este é fácil, **é um café sem cafeína e pode ser curto, normal ou cheio**, tal como a bica.

Guia para os principiantes no mundo do café português (II)



Italiana

Quando o café é curto, **mas muito curto mesmo**, chama-se italiana!

Meia de leite

É também café com leite, mas em proporções iguais e servido em chávena grande.

Mazagran

Imagina-te em pleno verão, sob o sol forte lisboeta, numa esplanada virada para o rio. **O que pedir? Mazagran, o melhor refresco de café em Lisboa.**

Há muitas variações por todo o mundo mas, por cá, o **mais comum é servirem um expresso por cima de pedras de gelo**, com uma rodela de limão e umas folhas de hortelã. Uma maravilha!

Se achas que a lista já vai longa, **agora acrescenta-lhe em chávena fria, normal ou escaldada**. Com açúcar, adoçante ou sem nada. **Com mais ou menos espuma de leite, canela ou chocolate em pó.**

Tudo é possível e há uma infinidade de possibilidades.

Guia para os principiantes no mundo do café português (III)



Adivinha:

Qual é?	Descrição
	Vem num copo de vidro e leva mais leite do que café. Perfeito para o pequeno-almoço.
	É servido com gelo, limão e hortelã. Um refresco de verão com café!
	É um expresso com um toque alcoólico, normalmente bagaço.
	É um segundo café feito com as mesmas borras, fica mais claro e fraco.
	É tirado sem o início da extração, o que reduz a cafeína.
	Leva apenas um pingo de leite frio em cima do café.
	Tem dois cafés servidos na mesma chávena grande. Força máxima!
	É como a bica, mas depende de onde estás: no Norte chama-se de outra forma.
	É como o galão, mas servido numa chávena e com quantidades iguais de leite e café.



**“Vamos
praticar!”**

Solução:

Qual é?	Descrição
Galão	Vem num copo de vidro e leva mais leite do que café. Perfeito para o pequeno-almoço.
Mazagran	É servido com gelo, limão e hortelã. Um refresco de verão com café!
Café com cheirinho	É um expresso com um toque alcoólico, normalmente bagaço.
Carioca	É um segundo café feito com as mesmas borras, fica mais claro e fraco.
Café sem principio	É tirado sem o início da extração, o que reduz a cafeína.
Pingado	Leva apenas um pingo de leite frio em cima do café.
Café duplo	Tem dois cafés servidos na mesma chávena grande. Força máxima!
Bica ou Cimbalino	É como a bica, mas depende de onde estás: no Norte chama-se de outra forma.
Meia de leite	É como o galão, mas servido numa chávena e com quantidades iguais de leite e café.



A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white floral tiles. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 2

Efeitos do consumo de café

Segundo **Ana Adan** - professora titular do Departamento de Psiquiatria e Psicobiologia Clínica da Universidade de Barcelona, doutoramento na área da Psicologia - em **Cafeína y Rendimiento Cognitivo** (Adan, 2012):

- Aumento da capacidade de **alerta, atenção e concentração**, melhorando, desta forma, a capacidade cognitiva.
- **Melhoria do estado de espírito**, sentindo-nos mais **eficientes e motivados** para o trabalho, depois do seu consumo.
- **Diminuição** da sensação de **sonolência, fadiga e cansaço**.

A cafeína estimula, também, a produção de **adrenalina**, aumenta a produção de **dopamina** e **evita a sua reabsorção no cérebro**, fazendo com que nos sintamos **mais contentes, enérgicos, satisfeitos**, quando saboreamos uma chávena de café.

**O café é a bebida mais consumida no mundo,
depois da água.**

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white tiled patterns. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 3

Partilla no chat

E a ti, como te faz sentir uma chávena de bom café? Talvez sensação de prazer... e que mais? E como preferes bebê-lo? Amargo, doce, intenso, cremoso, sedoso, encorpado, etc. .



A stylized world map in shades of brown and tan, showing the outlines of continents and countries. A semi-transparent yellow rectangle is overlaid on the left side of the map, containing the text.

BLOQUE 3

História do café no mundo



Não existem fontes fidedignas sobre o início do consumo do café, em parte, porque a escrita não estava desenvolvida. Sabe-se, no entanto, que é uma bebida cuja **planta e consumo se localiza em África**, através dos vários relatos orais que chegaram até nós. Só no **século XV** é que aparecem os primeiros registros comerciais entre a Etiópia e os mosteiros sufistas de Yemen e, a partir desse momento, o consumo estendeu-se ao resto da população e ao mundo islâmico, durante o século XVI.

Como chegou ao **continente europeu**? Em **1575**, o botânico alemão Leonhard Rauwolf, numa das suas viagens de exploração por África, faz referência ao café, despertando o interesse de outros exploradores europeus. E mais tarde, no século XVII, aparecem então os primeiros registros de café entre Veneza (Itália) e o norte de África. Neste século, ainda, o café entra no **continente asiático** através da Índia. Posteriormente, Japão e China. Chega a Nova Iorque em 1600, mas só em 1773 se tornou numa bebida por excelência. No entanto, **grande boom de consumo de café dá-se no século XX**, tornando-se a bebida mais consumida no mundo inteiro, em grande parte pela globalização das culturas dos países e pelas melhorias no transporte mundial.

Sabias que...

O café esteve proibido, pensava-se que era uma bebida satânica, pelos efeitos excitantes que produzia. Foi o papa Clemente VIII que assegurou que o café podia ser bebido pelos fiéis.

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The room is bright and airy, with a large arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room's walls are also decorated with blue and white tiles, and there are balconies with black railings. A stack of books is on the floor next to the desk, and a small potted plant is on the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 4

A planta do café e as suas origens



Para criares o melhor **blend** do mundo – para ti! - precisas de conhecer um pouco sobre as espécies e as origens do café no mundo, por um lado, e os teus gostos, por outro.

As duas espécies mais importantes, no que respeita ao comércio de café, são a **Arábica**, cultivada em alta altitude, com uma acidez equilibrada e mais suave do que a **Robusta** que tem mais corpo, um sabor mais amargo, um aroma mais forte e é cultivada em altitudes mais baixas. Mas há mais, dependendo do Continente e do País onde se cultiva, estas duas espécies podem apresentar um sem número de notas de sabor e aromas distintos: baunilha, chocolate, canela, amendoim, menta, frutos vermelhos, ... toda uma experiência sensorial que poderás desfrutar no Centro de Ciência do Café. (Campo Maior).

A planta do café e as suas origens



Sabias que...

O *blend* pode definir-se como a “arte” de misturar grãos de café com diferentes características para conseguir sabores e aromas distintos. Deriva do inglês que significa “mistura”, uma conotação mais suave do que “mix”, indicando uma **estrutura de aromas e sabores mais complexa, ao respeitar as características de cada ingrediente presente na mistura.**

Sabias que...

A origem do café chega aos nossos dias através de relatos orais, em forma de lendas. A mais conhecida é a **Lenda de Kaldi**. Vale muito a pena passar pelo Centro de Ciência de Café para conhecer esta história divertida.

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white floral tiles. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 5

Mas até chegar à nossa chávena, o café faz uma longa viagem... uma serie de processos relacionados com a plantação, a colheita, o transporte, a torra, a moagem e o empacotamento estão na origem desta deliciosa bebida!

De todos estes processos - que envolvem, por sua vez, várias técnicas - talvez o mais surpreendente seja a **torra de café**. E porquê? Se visitares o Centro de Ciência de Café poderás ver as lindas folhas verdes do “cafeeiro”, cheirar as suas flores brancas com esse aroma tão agradável semelhante a jasmim, abrir o seu **fruto**, **uma baga de cor vermelha ou amarela** e, por fim, tocar no grão de café. E sabes qual é a **cor desse grão? Verde!** Ou seja, é a torra que dá a cor escura que nós associamos ao grão de café. E mais, **sem a torra a infusão que se obtém do café não poderia ser considerada café** porque não tem nenhuma das características de aromas e sabores que nós associamos ao café. A torra é, portanto, essencial para a qualidade do café que chega à nossa chávena!

Torra do café



A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The room is a sunlit corner with a large arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room's walls are also decorated with blue and white tiles, and there are balconies with black railings. A stack of books is on the floor next to the desk, and a small potted plant is on the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 6

O expresso perfeito

O que é para ti um café expresso?

Para nós é muito mais do que uma pequena chávena de café. É uma arte, todo um ritual sensitivo à volta desta essência escura, aromática que prende o nosso paladar no equilíbrio perfeito entre acidez e amargor. Para os amantes de café, o expresso é a melhor forma de saboreá-lo. Mas sabes porque chamamos expresso ao café? Como o próprio nome indica, **expresso refere-se a algo feito no momento**.

O expresso é a forma de preparar o café por excelência! É o que torna esta bebida tão especial, um milagre de engenharia química e tecnológica!

Através da percolação de água quente sob 9 atmosferas de pressão, que ao atravessar o pó de café torrado moído - 6,5 gramas de café - durante 30 segundos arrasta compostos hidrossolúveis e lipossolúveis para a chávena que tornam esta bebida única! Pronto a beber! Não te esqueças, **o café expresso deve ser bebido imediatamente após ser servido** para não perder a grande concentração de sabores e notas aromáticas.

O expresso perfeito



Sabias que...

O café forte, que tanto gosta um bom português, foi batizado de **Bica** devido a um cartaz de uma cafetaria em Lisboa **Beba Isto Com Açúcar**. Se não estás habituado a bebidas fortes, vais querer seguir o conselho!!!

Sabias que...

O barista é o profissional que utiliza **vários métodos e técnicas para preparar o café**. Cria novas bebidas, misturando café com leite, licores, essências, chocolate, etc. Também pode fazer desenhos com a espuma do leite.

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The room is bright and airy, with a large arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room's walls are also decorated with blue and white tiles, and there are balconies with black railings. A stack of books is on the floor next to the desk, and a small potted plant is on the desk. The overall atmosphere is warm and productive.

SONDEO 7

The image shows the interior of a historic café, identified by a sign as 'WAJESTIG CAFE'. The room features ornate wooden paneling, large arched windows, and several hanging light fixtures. People are seated at tables, some drinking coffee. A semi-transparent yellow rectangle is overlaid on the center of the image, containing the text 'BLOQUE 4' and 'Espaços de consumo Café e Cultura'.

BLOQUE 4

Espaços de consumo Café e Cultura



As cafetarias foram sempre espaços criativos de tertúlias entre diferentes artistas, desde pintores a escritores, passando por arquitetos, escultores, diretores de cinema, músicos que entre conversa e conversa criavam novas formas artísticas tão significativas para o desenvolvimento das sociedades. Foi neste espaço, acompanhados de um bom café, que surgiram grandes projetos artísticos e **decisões políticas que marcaram uma viragem nos acontecimentos.**



Cafés emblemáticos de Portugal

Lisboa – Café A Brasileira

- Fundado em 1905, no Chiado.
- Frequentado por artistas e escritores, incluindo Fernando Pessoa, cuja estátua está à porta.
- Ícone da boémia lisboeta, com interiores luxuosos e espelhos dourados.
- Em espanhol, diríamos que é um “café literário” tradicional.

Porto – Majestic Café

- Situado na Rua de Santa Catarina, no coração do Porto.
- Inaugurado em 1921, em estilo Belle Époque, com lustres, mármore e espelhos.
- Foi ponto de encontro de intelectuais, políticos e artistas.
- Classificado como Imóvel de Interesse Público.
- Comparável aos “cafés históricos” de Madrid ou Buenos Aires.



Cafés emblemáticos de Portugal

Beja – Café Luiz da Rocha

- Fundado em 1893, é o mais antigo da cidade.
- Mantém uma decoração tradicional com balcão de mármore e chão em mosaico.
- Famoso pelos seus bolos regionais e ambiente acolhedor.
- Lugar onde se saboreia o Alentejo com tempo.

Portalegre – Café Alentejano

- Situado na praça central, é um ponto de encontro de gerações.
- Café tradicional com jornais pendurados e mesas de madeira.
- Ideal para observar a vida da cidade com um galão e um pastel de nata.
- Tem uma esplanada com vista para o castelo.



Évora – Café Arcada

- No coração da cidade, na Praça do Giraldo.
- Edifício do século XIX, com arcadas e uma esplanada muito procurada.
- Turistas, estudantes e locais.
- Lugar perfeito para beber um café e sentir a alma da cidade Património Mundial.

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white floral tiles. A stack of books is on the left side of the desk, and a small potted plant is on the right. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 8



BLOQUE 5

A marca Delta Cafés



Sabem qual é o café mais servido em Portugal? É a Delta!

Delta Cafés foi fundada em 1961, em Campo Maior, uma pequena vila no Alentejo. O seu fundador foi **Rui Nabeiro**. Hoje, a marca está presente em mais de 40 países.

Em espanhol, marcas como Nespresso ou Bonka são comuns, mas em Portugal, Delta é quase um **símbolo nacional**.

- **Fundada em 1961**, líder de mercado por dezenas de anos.
- **Sede:** Campo Maior
- Exporta para mais de 40 países
- **Delta Q** – inovação em cápsulas
- Presente em **mais de 80% dos cafés portugueses**
- **4.000** colaboradores aproximadamente

Partilla no chat

Que marcas de café conheces?

Já provaste a marca Delta?





Manuel Rui Azinhais Nabeiro nasceu a **28 de março de 1931**, em **Campo Maior**, no coração do **Alentejo**. Filho de uma família humilde, cresceu entre sacos de café, ajudando o pai e o tio no pequeno negócio familiar de torrefacção. Desde cedo, aprendeu a arte do trabalho, mas também o valor da **proximidade humana**.

Com apenas 19 anos, Rui Nabeiro assumiu a responsabilidade de gerir um armazém de café. Com uma visão à frente do seu tempo, decidiu, em **1961**, fundar a **Delta Cafés**, numa altura em que o Alentejo era marcado pela pobreza, pela emigração e pelo isolamento. Mais do que criar uma marca, Rui Nabeiro criou **uma missão: desenvolver a sua terra e dar dignidade às pessoas**.

A Delta começou com poucos recursos, mas com muita paixão. Aos poucos, Rui foi conquistando não só clientes, mas também a **confiança e lealdade de uma comunidade inteira**. Ele tratava cada colaborador pelo nome, perguntava pela família, ajudava nos momentos difíceis. Hoje, o grupo **Delta Cafés emprega mais de 3.500 pessoas**, mas a cultura de **proximidade e respeito permanece viva**.

“Nunca fiz nada sozinho. O segredo está nas pessoas”

Rui Nabeiro.



Ao longo das décadas, muitas multinacionais tentaram comprar a Delta. Rui Nabeiro recusou todas as propostas. Nunca quis “vender a alma da empresa”. Acreditava que os valores não têm preço e que o futuro só faz sentido com **independência e responsabilidade social**.

Fundou a **Adega Mayor**, a primeira adega de autor, projetada por Álvaro Siza Vieira e criou a **Associação Coração Delta**, investiu em **escolas, centros de formação, apoio a jovens, idosos e projetos ambientais**. Sempre disse:

“A empresa só faz sentido se melhorar a vida de quem está à sua volta.”

Rui Nabeiro foi um verdadeiro **filantropo, um líder ético, um empreendedor com coração**. Recebeu inúmeras distinções, incluindo o título de **Comendador da Ordem do Mérito** e a **Grã-Cruz da Ordem do Infante D. Henrique**. No entanto, nunca deixou de ser aquele homem simples de Campo Maior, que tomava café com os trabalhadores na pausa da manhã.

Faleceu a **19 de março de 2023**, aos **91 anos**, deixando um legado que vai muito além dos negócios: deixou um exemplo de como é possível construir uma empresa **com valores, com amor e com humanidade**.

Video E-Ternamente Rui Nabeiro

O que mais te inspira na história de Rui Nabeiro?

*Partilla no
chat*



1. O que Rui Nabeiro recusou ao longo da vida?

- a) Fundar uma escola
- b) Vender a Delta a multinacionais
- c) Trabalhar com a família

2. Que frase resume a visão de Rui Nabeiro?

- a) O café é só um negócio.
- b) A empresa só faz sentido se melhorar vidas.
- c) O lucro vem sempre em primeiro lugar.

3. Com que idade Rui Nabeiro começou a gerir um armazém de café?

- a) Aos 25 anos
- b) Aos 19 anos
- c) Aos 30 anos

4. Qual destas iniciativas foi criada por Rui Nabeiro?

- a) Fundação Pessoa
- b) Associação Coração Delta
- c) Café Portugal Solidário

“Vamos praticar!”

1. O que Rui Nabeiro recusou ao longo da vida?

- a) Fundar uma escola
- b) Vender a Delta a multinacionais**
- c) Trabalhar com a família

2. Que frase resume a visão de Rui Nabeiro?

- a) O café é só um negócio.
- b) A empresa só faz sentido se melhorar vidas.**
- c) O lucro vem sempre em primeiro lugar.

3. Com que idade Rui Nabeiro começou a gerir um armazém de café?

- a) Aos 25 anos
- b) Aos 19 anos**
- c) Aos 30 anos

4. Qual destas iniciativas foi criada por Rui Nabeiro?

- a) Fundação Pessoa
- b) Associação Coração Delta**
- c) Café Portugal Solidário



5. Que título honorífico foi atribuído a Rui Nabeiro?

- a) Cavaleiro da Liberdade
- b) Grã-Cruz da Ordem do Infante D. Henrique
- c) Medalha de Ouro do Café

6. Em que ano Rui Nabeiro fundou a Delta Cafés?

- a) 1955
- b) 1961
- c) 1973

7. Onde está localizada a fábrica da Delta Cafés?

- a) Campo Maior
- b) Lisboa
- c) Porto

8. Quantas pessoas trabalham atualmente no grupo Delta Cafés?

- a) Mais de 3.500
- b) Cerca de 800
- c) Aproximadamente 1.200

“Vamos praticar!”

5. Que título honorífico foi atribuído a Rui Nabeiro?

- a) Cavaleiro da Liberdade
- b) Grã-Cruz da Ordem do Infante D. Henrique**
- c) Medalha de Ouro do Café

6. Em que ano Rui Nabeiro fundou a Delta Cafés?

- a) 1955
- b) 1961**
- c) 1973

7. Onde está localizada a fábrica da Delta Cafés?

- a) Campo Maior**
- b) Lisboa
- c) Porto

8. Quantas pessoas trabalham atualmente no grupo Delta Cafés?

- a) Mais de 3.500**
- b) Cerca de 800
- c) Aproximadamente 1.200





OBRIGADA

Até para a semana!