



André Magalhães^(PT)

Restaurante Taberna da Rua
das Flores, Lisboa
26 de junho

André Magalhães iniciou a sua formação académica no Texas e posteriormente na Universidade de Cambridge. De 1986 a 1988 investe na aprendizagem da língua Sueca e de cursos de escrita criativa e argumentativa. Foi durante cinco anos o chef de cozinha do prestigioso Clube de Jornalistas – Restaurante, em Lisboa. Como jornalista escreve sobre gastronomia e vinhos, colaborando com várias publicações nacionais e estrangeiras. É membro da FIJEV- Federação Internacional dos Jornalistas e Escritores de Vinhos, e júri internacional em concursos de vinhos e azeites. Possui uma pós-graduação em Ciências Gastronómicas e dá aulas no Mestrado de Ciências Gastronómicas da Faculdade de Ciências e Tecnologia/Instituto Superior de Agronomia.

Para enriquecer o seu percurso, André Magalhães frequentou estágios e seminários sobre cozinha com os mais conceituados chefs como Fausto Airolti, Dave Pasternak e Bruno Goussault, e ainda cientistas na área das ciências gastronómicas e da cozinha molecular como Paulina Mata e Hérvé This.

André Magalhães é atualmente o “taberneiro-mor” da Taberna da Rua das Flores, em Lisboa, um dos projetos gastronómicos mais badalados do momento.

Recolector de produtos silvestres e mariscador é um defensor dos produtos sustentáveis e da vida rural. É membro ativo do movimento Slow Food e da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro.