



Andrea Basili nasceu em 24/11/1965 em Bolonha, Itália, de mãe bolonesa, cozinheira apaixonada, e de pai abruzês, cirurgião. A união das diferentes tradições gastronômicas regionais influencia o caminho criativo.

Em 1990, após o mestrado em marketing internacional pela UE, foi Area Manager em uma empresa italiana do setor de luxo, uma experiência marcante para os conceitos de beleza e design.

Na segunda metade dos anos 90, durante uma viagem ao Brasil, ficou impressionado com as belezas de Pipa e, junto com um amigo, abriu um restaurante na praia, onde oferecia cozinha italiana e brasileira.

Em 1999 ele viajou para a África do Sul absorvendo os aromas, cores e sabores do extremo sul, trabalhando em estreita colaboração com o empresário italiano Andrea Ceccarelli, em seu restaurante "Marina" em Camps Bay, na Cidade do Cabo.

Em 2000 voltou ao Brasil em São Paulo como Diretor de Vendas de uma empresa italiana com atuação na área de brinquedos de rodas. Nestes 11 anos de experiência brasileira enriqueceu-se com todas as culturas gastronômicas européias e asiáticas presentes na região.

Desde 2017 vive em Portugal, na zona de Peniche, onde entre uma onda e outra realiza eventos gastronômicos e serviços de cozinha caseira, utilizando excelentes matérias-primas portuguesas para oferecer receitas autênticas, equilibradas e sazonais.