



## **Currículum**

Iolanda Bustos

Chef biodinámica, experta en ingredientes botánicos silvestres

1976 Palafrugell (Girona, Cataluña)

Residencia actual: Pals, Baix Empordà

Email: bustosiolanda@gmail.com

Web: [www.iolandabustos.com](http://www.iolandabustos.com)

Otros datos: Patrona de embarcación (PER), aficionada a la pesca deportiva.

Mi vida está influenciada por haber crecido en un entorno rural, en el pueblo de Palau-Sator, en el Bajo Ampurdán. Hija de una madre cocinera y un padre payés y ganadero. Mi historia está cocinada a fuego lento, y la naturaleza me ha dado todos los ingredientes necesarios para poder crecer como persona y profesional.

1998 Graduada en Relaciones Públicas y Aux. de Turismo , Fundació Universitat de Girona

1999- 2003 Centro de Estudios del Mar, trabajo como gestora de eventos y actividades ambientales y botánicas. Es durante esta experiencia que valoro la herencia de conocimiento botánico que poseo en ese momento, gracias a las tradiciones etnobotánicas de mi familia y de la gente mayor del pueblo.

2003 – 2009 Asumo la responsabilidad de dirigir el restaurant familiar, El Racó de l'Era en el pueblo de Palau-Sator (Bajo Ampurdán, Girona)

2003 hasta la actualidad he realizado y también participado como profesora en grados, postgrados y cursos gastronómicos de técnicas culinarias antiguas, alimentación e ingredientes botánicos varios. Paralelamente a la formación autodidáctica en botánica y fitoterapia.

2004 Nace mi primer hijo Lluç, y a partir de la experiencia de dar de comer a un bebé, surge el proyecto “Cuentos para comérselos” en el que escribo varios cuentos donde los protagonistas son ingredientes poco comunes en la dieta de los niños creando así interés y jugando, el cuento se convierte en un taller de cocina a medida. A parte de publicar los cuentos, de 2005 a 2006 imparto clases extraescolares de cocina a niños de hasta 6 años explicando cuentos que cocinamos y nos comemos y compartimos después.

2005-2010 Cocino para un programa de televisión de emisión diaria, “Todos a la Cocina” para la Televisión de Girona, donde cada día enseño recetas sanas y naturales con el toque de las hierbas y flores.

2006 Publico mi primer libro: Cocina Fresca y Natural. Un recetario de cocina donde recopilo algunas de las recetas del programa.

2009 La editorial Columna publica en lengua catalana mi segundo libro: “La mejor cocina con plantas, flores y frutos silvestres”. La editorial Salsa Books lo traduce también a lengua castellana. Se trata de una publicación donde enseño algunos usos gastronómicos que se pueden hacer con la vegetación silvestre, este libro es fruto de varios años de estudio y entrevistas.

2009 Creo mi propio restaurante: La calèndula: [www.lacalendula.net](http://www.lacalendula.net) en la ciudad de Girona. La crisis económica, castiga mucho las zonas rurales y con el bajón de trabajo decido abrir en la capital, con el propósito de trabajar regularmente y acercar la naturaleza a la ciudad.

2010 Creo la marca Beuflor, para comercializar mis productos elaborados a partir de hierbas y flores: [www.Beuflor.com](http://www.Beuflor.com). La primera bebida en comercializar es la “Gala de Flors”, una cerveza de flores. También elaboro Ratafía, Pacharán, espumoso de flores de saúco, vino de saúco, jarabes, mermeladas, infusiones...

2011 La Universidad de Girona, reconoce mi trayectoria profesional y personal, junto a la de 11 mujeres más, en forma de un libro titulado “12 historias de mujeres crack”

2012 Creo “Maridajes con el paisaje a 3 bandas”, para dar a conocer el paisaje de las distintas DO catalanas. Regularmente visito y estudio bodegas y sus viñedos, donde valoro su flora silvestre, con la que después cocino un menú utilizando las especies botánicas comestibles que crecen en cada viñedo y que maridaran sus mismos vinos.

2012-2015 entro a formar parte del colectivo gastronómico “Girona Bons Fogons” para la promoción de la ciudad de Girona a través de su gastronomía. Éste grupo gastronómico lo forman 11 cocineros/as encabezado por el chef Joan Roca del Celler de Can Roca.

2013- Recibo el primer premio UMAMI a la innovación gastronómica basado en la utilización de ingredientes tradicionales.

2012-2014 Escogida miembro de la Junta directiva de la Asociación de Hostelería de Girona para la promoción turística de la ciudad.

2014 Nace mi segunda hija, Arlet.

2015 Celebración 60 Aniversario “Temps de Flors de Girona”, para promocionar el aniversario, creo un menú degustación con 60 flores comestibles distintas. Un reto que se convierte en un

reclamo para muchos periodistas del país e internacionales, hablen del Festival “Temps de Flors” y la ciudad de Girona.

2015 Traslado mi restaurante La Calèndula de Girona a la población de Regencós, junto al Hotel del Teatre\*\*\*\*. Con el objetivo de poder mejorar la conciliación familiar, a la vez de poder estar y crear un lugar que me permita crecer sosteniblemente y sin límites en contacto permanente con la naturaleza.

2015 Premio “Molla d’Or” a la trayectoria profesional que otorga la Fundación Girona Innovación.

2016 Finalista al Premio “Cuiner de l’Any”, cocinero del año, que otorga el Forum Gastronómico de Barcelona y la Vanguardia.

2016 Nombrada Embajadora Gastronómica de España, por la Real Academia Española de Gastronomía y Facyre.

2016 Miembro del colectivo gastronómico “La Cuina de l’Empordanet”, para la promoción de la gastronomía local y difusión gastronómica de la región del Bajo Ampurdán.

Actualmente sigo como colaboradora en distintos medios de prensa escrita, he realizado varios espacios de radio, en la SERGirona, en CatalunyaRadio, RadioCapital, en RAC1, la COM y en la XarxaGirona, hablando siempre sobre cocina botánica y biodinámica, ingredientes de temporada y de sus productores. Colaboro también eventualmente en distintos programas de Televisión como asesora gastronómica.

Trabajo como experta en gastronomía botánica para el Centro Tecnológico y Forestal de Catalunya [www.herbam.cat](http://www.herbam.cat) y como voluntaria para la ONG [www.Floracatalana.cat](http://www.Floracatalana.cat)

Asesora gastronómica para la ejecución de I+D de productos alimenticios con añadidos botánicos para empresas privadas .

Pueden encontrarme personalmente en mi restaurante La Calèndula o virtualmente en [www.iolandabustos.com](http://www.iolandabustos.com) así como en redes sociales, linkedin, twitter, Facebook e instagram.

En este currículum se describen aspectos de mi vida ligados a la gastronomía. Pero preciso añadir que aparte de emprender en el sentido gastronómico también lo hago en sentido social orientado a que las mujeres tengan mayor visibilidad. Participando a menudo en actos sociales en el Parlament de Catalunya, en fundaciones, ayuntamientos y otras organizaciones para que los valores femeninos sean reconocidos y poder alcanzar la igualdad laboral y social sin discriminaciones.