

# La millor cuina amb flors, plantes i fruits silvestres

**Fecha de publicació:**  
01/05/2009

**Iolanda Bustos Cabezuelo**

**Sello Editorial:**  
Columna Edicions

La cuina de la terra

## Contacto de prensa

### La cuina de la terra

**Nombre:** Núria Rosell

**Teléfono:** 93 492 86 71

**Email:**  
nuria.rosell@grup62.com

**Nombre:** Andrea Cuéllar

**Teléfono:** 93 492 8211

**Email:**  
andrea.cuellar@grup62.com

**Nombre:** Xavier Gafarot

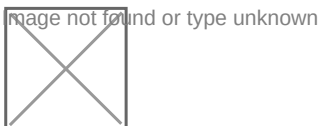
**Teléfono:** 93 492 8654

**Email:** xgafarot@grup62.com

**Nombre:** Directora de  
marketing i comunicació AIG:  
Marta Oliva i Domènech

**Teléfono:** 93 492 8155

**Email:** moliva@grup62.com



## Iolanda Bustos Cabezuelo

Iolanda Bustos (1976) es considera una cuinera autodidacta. L'any 2001, i després del seu pas pel Centre d'Estudis del Mar de Begur - Associació Nereo, on va treballar amb biòlegs i ambientòlegs, es proposa dedicar-se a l'ofici de cuinera al restaurant de la seva família, el Racó de l'Era, a Palau-sator (Empordà). Fins a dia d'avui s'ha format realitzant cursos de cuina temàtics, majoritàriament a l'Aula Gastronòmica de l'Empordà. L'any 2005 comença a presentar a Televisió de Girona el programa diari de cuina Tots a la cuina, que, gràcies a la bona audiència, es pot veure pràcticament a totes les televisions locals de Catalunya. El 2008 engega el projecte sobre educació alimentària "Contes que es mengen" i que imparteix en diferents escoles de l'Empordà. Recentment ha obert a Girona, juntament amb Jacint Codina, el restaurant La Calèndula. Podeu adreçar-li tots els vostres dubtes i consultes al seu útil i complet portal gastronòmic: [www.iolandabustos.com](http://www.iolandabustos.com)