

# Iolanda Bustos inaugurarà un centre d'interpretació de flors a Forallac el 2027

El projecte es durà a terme a Fonteta i «comptarà amb una granja de flors, un laboratori, una àrea dedicada a la botànica, una sala d'experiències i tot un seguit d'elements destinats a explorar la relació que té l'ésser humà amb les plantes»



«El projecte va sorgir de nexes del viver d'empreses d'uns Fons Europeus per l'emprenedoria. Les instal·lacions comptaran amb una granja de flors, un laboratori, una àrea dedicada a la botànica, una sala d'experiències i tot un seguit d'elements destinats a explorar la relació que té l'ésser humà amb les plantes» detalla la xef gironina. La cuinera sosté que «la planta crea la flor per trucar-nos, per això quan veiem una flor se'ns desperten emocions i, depèn de com estiguis o el color que tingui, es crea una relació o

una altra», explica Bustos. «Al final, les flors desprenen una energia natural per atraure la fauna i a nosaltres ens passa una mica el mateix», precisa. «Cada flor té la seva pròpia essència, com les persones, i tots tenim una representació botànica, una planta amb la qual ens identifiquem al món vegetal», sentència la reconeguda cuinera. La pandèmia i algunes desavinences amb la propietat de l'hotel El Teatre va portar Iolanda Bustos a haver de deixar el seu famós restaurant, La Calèndula, i ara comparteix la seva passió per la gastronomia i les flors del camp a través de conferències i espectacles de cuina en viu, com el protagonitzat aquesta setmana al Saló d'Innovació a Hostaleria H&T de Màlaga. També exerceix com a xef privada i formadora, tasques que li permeten potenciar la seva faceta de «creadora d'experiències» i que l'han portat a adoptar una «vida nòmada» i a recórrer el món, «cosa que és divertida durant un temps, però no per sempre», precisa. A més, Bustos comenta que li agradaria traslladar aquesta manera de fer a un únic lloc, encara que no en format de restaurant, perquè aquesta etapa, que reconeix que va ser una experiència meravellosa, ja l'ha viscuda i la dona per finalitzada. És aquí on cobra vida la idea de fer realitat el seu anhelat centre d'interpretació. Compromesa amb la sostenibilitat i amb l'ús de productes naturals a la gastronomia, la cuinera gironina ha fet de les flors un ingredient imprescindible en el receptari de la seva cuina, al qual ha donat forma al llibre «Cuinar amb flors: receptes per connectar amb la naturalesa». Filla d'un pastor i d'una cuinera, Bustos va créixer al Baix Empordà, i en aquest entorn i de la mà dels seus pares va descobrir molt del que avui sap de les plantes del camp i de la cuina. Però amb ells va aprendre, sobretot, a estimar i vincular tots dos mons. «Cuinar amb flors és una cosa que em ve molt de dins, des que sortia amb el meu pare i les ovelles», narra Bustos. «És una llavor que hi era des de petita», afegeix. La curiositat d'aquella nena petita la va portar a tastar tant aquestes com moltes altres herbes que trobava, i «igual que ho feien les ovelles», comenta entre rialles la gironina. La utilització de les flors per la cuina és per a Bustos una cosa «normal, del camp, un ingredient més». Al principi ella no li havia donat més importància a aquest fet, fins que després d'obrir el seu propi restaurant la van etiquetar com la «Xef de les Flors». Les seves receptes, amb la presència d'aquest ingredient singular, però cada vegada més freqüent, evocuen sensacions, emocions i records a qui les prova. Li agrada saber-ho i recorda nombroses anècdotes que els clients de La Calèndula van compartir amb ella mentre els preparava plats amb calèndules, lavanda o roses. És l'essència de la seva cuina i no vol que es perdi.

<https://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2024/02/08/iolanda-bustos-inaugurara-centre-d-97879414.html>