

K
BUL
EGO
A

su **K**aldea

un recetario donde compartir
conocimientos prácticos

suKaldea



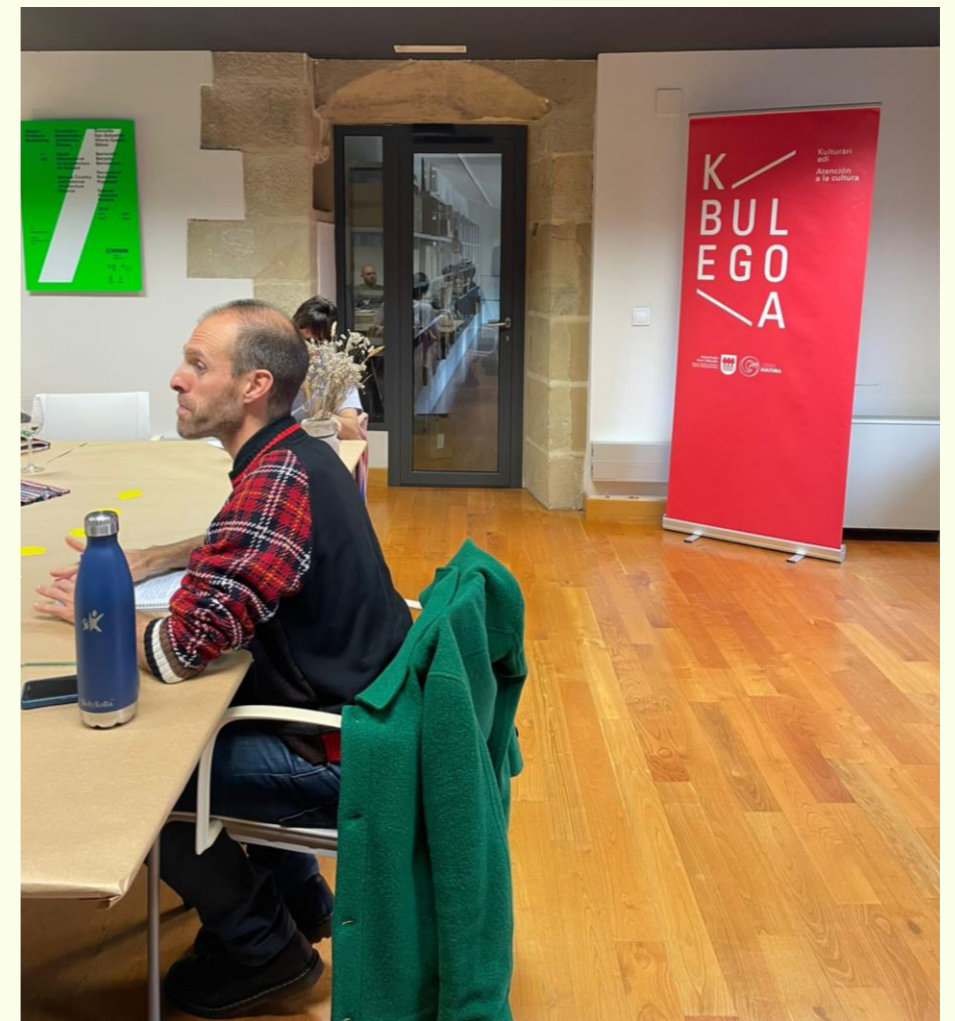
Chef Andoni Mutiloa

Kbulegoa continua con sus sesiones **suKaldea**. Un espacio para compartir buenas prácticas culturales, y explorar cómo “cocinar” proyectos de calidad, cuidando cada ingrediente y preparación para crear iniciativas que enriquezcan y conecten con nuestra comunidad.

La cocina es una metáfora perfecta para entender cómo se desarrolla un proyecto cultural, porque ambos procesos requieren ingredientes clave, preparación cuidadosa, tiempo de maduración y, sobre todo, mucha dedicación.

Cada persona invitada presenta su “**receta**” cultural, mostrando ingredientes y modo de preparación.

Esta vez, **Andoni Mutiloa** prepara la mesa como chef y propone la manera de equilibrar creatividad, preparación y estrategia para dar vida y sentido a cada proyecto artístico. Andoni es periodista, profesor y creador. Ha trabajado principalmente como locutor y redactor de radio en Gaztea y Euskadi Irratia. En los últimos años, sin embargo, se ha metido de lleno en el campo de **las artes escénicas** y ya ha creado dos espectáculos: el cabaret Esnatu Naiz (2020) y el musical Sex Sua (2022) y acaba de estrenar este diciembre su tercer espectáculo: el cabaret Nire Fantasia. Además, Andoni es el responsable de la productora [Elur Etxea](#), dedicada al teatro, la danza, la música, performance y lo audiovisual.



Impulsa tu proyecto artístico



Pasos para crear y puesta en marcha

Preparación

- **Prepárate para 'cocinar':** puedes hacerlo rápido o con mimo, pero actúa: ensúciate las manos y mezcla los ingredientes para crear algo interesante
- **Pide ayuda:** si tienes dudas, busca apoyo de profesionales experimentados
- **Analiza tu 'plato' antes de empezar.** ¿Cubre necesidades o huecos? ¿Quién será tu público? Responder a estas preguntas te ayudará a comercializarlo
- **Organización adecuada.** Identifica tus fortalezas y debilidades, prioriza y, si es posible, trabaja en equipo
- **Trabaja la flexibilidad.** Adáptate a las necesidades del momento con imaginación e improvisación
- **Cuida la calidad de las materias primas.** Trabaja con orden para simplificar los pasos posteriores
- **Comunica bien.** Identifica tu público objetivo y utiliza los canales correctos para llegar a ellos
- **Vende tu idea.** Conoce bien las particularidades de tu producto y contacta directamente con posibles clientes
- **Dosis de resiliencia.** El proceso lleva tiempo y puede ser difícil. Alimenta tu ilusión para superar los altibajos

Ingredientes

1. **Materias primas de calidad.** Si son de época, frescos y cercanos, mejor.
2. **Manos.** Cuanto más, más fácilmente nos las arreglaremos en el fogón.
3. **Luz adecuada.** No andar a ciegas en el trabajo.
4. Un puñado de **flexibilidad**, improvisación e imaginación bien mezcladas.
5. **El fuego de la resiliencia.** Se recomienda mantenerlo encendido en todo momento.

Estos ingredientes resaltan la clave de usar recursos de calidad, colaborar, crear, mantener claridad, ser flexibles e imaginativos, y cultivar resiliencia para garantizar el éxito a largo plazo.



Andoni Mutiloa

