

**Breaking News** Polpettone di patate e rucola, una ricetta dei ricordi

Home > Un designer in cucina > Intervista all'architetto Selina Bertola, quando l'unione (delle donne) fa la forza



## Intervista all'architetto Selina Bertola, quando l'unione (delle donne) fa la forza

ottobre 8, 2015 by Mickol Lopez

Un designer in cucina

f FACEBOOK g+ GOOGLE PLUS t TWITTER @ PINTEREST in LINKEDIN

Abbiamo intervistato l'architetto **Selina Bertola**, fondatrice di **NOmade**, che nasce nel 2010 quando, tornata da un periodo di grande entusiasmo di tre anni a Londra, ha deciso di metter a frutto la sua passione per l'architettura degli interni fondando il suo studio a Milano.

**"NOmade": due significati diversi a seconda della pronuncia, cosa significa questo nome?**

Il nome NOmade ha per noi un doppio significato: prima di tutto il 'nomade' come chi che vaga, esplora, non vede confini né frontiere. NOmade (letto all'inglese) è anche no-made, che sintetizzato è il non fatto, ancora! Perché sarà da noi realizzato. **Con un pizzico di sana arroganza!**

'NOmade' così può esser pronunciato ed ha un significato sia in Italiano che in Inglese, cosa non da poco per "rompere" le frontiere ma anche per evitare di darci un nome non italiano. **Siamo infatti molto fiere di esser Italiane**, con "base" nella capitale del Design!

Hai lavorato per un lungo periodo a Londra, poi hai seguito dei progetti anche a Parigi e

To search type and hit enter

ENGLISH ITALIANO

FOLLOW US



POST RECENTI



Intervista all'architetto Selina Bertola, quando l'unione (delle donne) fa la forza

ottobre 8, 2015



"From Father to Son" il Calendario 2016 presentato da Lavazza

ottobre 1, 2015



**Hai lavorato per un lungo periodo a Londra, poi hai seguito dei progetti anche a Parigi e Francoforte, cosa ti sei portata nel tuo bagaglio di esperienze quando sei tornata a Milano?**

Certamente lavorare e vivere all'estero porta a sviluppare quella marcia in più che è inevitabile quando si esce dalla propria "comfort zone". Ho apprezzato molto che in Inghilterra mi sia stata data la possibilità di partecipare a progetti grandi ed internazionali fin da subito, facendomi crescere molto velocemente da un punto di vista professionale.

Credo di aver portato con me in Italia l'intraprendenza, la voglia di fare che avevano avuto pieno sfogo nel periodo Londinese. In Italia hanno veramente fatto la differenza.

**Le quote rosa sono praticamente al 100% nel vostro studio. E' stato un caso o una scelta? Cosa vuol dire lavorare con uno staff tutto al femminile?**

"Girl power"! Il fatto che **siamo tutte donne** è un mix di affinità e casualità. Lo studio non è nato con l'idea di esser tutto al femminile, ma negli anni sono stati selezionati i membri del team che meglio rispondessero alle caratteristiche cercate: grande entusiasmo, voglia di "fare", mentalità aperta ed internazionale, e chi meglio ha risposto alle qualità...sono state volta per volta delle donne!

Mi piace però sottolineare che **le donne dello studio sono veramente "toste"**, si è creato un grande spirito di squadra e di collaborazione. Ognuna ha i propri progetti da seguire e le proprie mansioni, ma si respira un senso comune di partecipazione.

**Nei vostri progetti quanta importanza date al design della cucina?**

La cucina ha un ruolo fondamentale. Se il progetto della casa deve riflettere il modo di vivere del cliente, a maggior ragione la cucina, il cuore dell'ambiente domestico, deve saper accogliere, scaldare, avvolgere.

**E la cucina di casa tua rispecchia il tuo stile? Ti piace cucinare?**

La cucina di casa mia riflette perfettamente il mio stile, non è particolarmente grande, ma sono veramente soddisfatta di come sia riuscita a sfruttarla al massimo! Mi piace cucinare, ma diciamo pure che c'è margine per un gran miglioramento!

**Una domanda che non ti hanno ancora fatto? ... Ti fermerai? Mai!**

Tags: [architettura](#) [interior design](#) [Milano](#) [nomade](#) [selina bertola](#)

[f FACEBOOK](#) [g+ GOOGLE PLUS](#) [t TWITTER](#) [@ PINTEREST](#) [in LINKEDIN](#)



### Mickol Lopez

Romana di nascita, milanese d'adozione. Dopo un Master in Media Relation alla Business School del Sole 24 Ore inizia la sua carriera nelle relazioni pubbliche. Amante di internet fin da quando era bambina ha una passione per tutto ciò che è connesso e tecnologico. Il suo cuore è diviso tra l'Italia e Israele, la sua seconda patria.

### RELATED ARTICLES



### Contraste, il ristorante dal menù che "riflette" i clienti

settembre 22, 2015



### Polpettone di patate e rucola, una ricetta dei ricordi

settembre 16, 2015



### Il ristorante più piccolo al mondo ospita una persona alla volta e lo trovate (ancora per poco) all'Expo

settembre 11, 2015

### POST PIÙ LETTI



### Fave e cicorie in pignata... con cipolla e patata

ottobre 15, 2014



### Risotto con parmigiano reggiano 28 mesi di stagionatura, chips di parmigiano reggiano 36 mesi

aprile 1, 2015



### H-ACK FOOD: una maratona di idee

ottobre 21, 2014



### Castle Street Food: hamburger e arancini con vista castello

aprile 29, 2015



### Luce che stupisce silos dopo silos: il Fuorisalone 2015 che ci rimane

aprile 22, 2015