

THE SPATOLA JOURNAL



MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



Queridísimos lectores y lectoras,

Este número de The Spatola Journal nace de una deliciosa “crisis” existencial. Si alguna vez os habéis encontrado en una encrucijada, indecisos sobre qué camino tomar, entonces sabéis de qué hablo. Pues bien, en La Romana dal 1947, hemos decidido abrazar ambas direcciones, inspirándonos solo en lo mejor de cada una. ¿Por qué elegir entre la temporada cálida y la fría, cuando podemos disfrutar lo mejor de todas las opciones?!

Dear readers,

This issue of The Spatola Journal was born from a delightful existential "crisis." If you've ever found yourself at a crossroads, unsure of which path to take, then you know exactly what I mean. Well, at La Romana dal 1947, we've chosen to embrace both directions, drawing inspiration only from the best of each. After all, why choose between warmer and colder months when we can have the best of both worlds?!

AMBRA PECCI · R&D Manager

Jefe redactor
Editor en chief
Chiara Cajelli

Proyecto gráfico
Graphic design
Emma Gabrielli

Se terminó de imprimir
Finished printing
febrero/February 2025

All rights reserved. No part of this publications may be reproduced in whole or in part, without written permission. Opinions expressed by our writers are not necessarily those of La Romana dal 1947.



FACCIAMO IL MESTIERE PIU' BUONO DEL MONDO

TENEMOS EL TRABAJO MÁS "RICO" DEL MUNDO.

Armonía, organización, entusiasmo e importancia del toque personal: La Romana dal 1947 es una empresa, pero son las personas —cada una con sus particularidades— quienes la convierten en una empresa con carácter. Tanto si se trata de un gelato, un consejo sobre los sabores que se pueden combinar, una crêpe, un manjar especial o una tarta personalizada para festejar, detrás del mostrador y en el obrador de pastelería buscamos siempre pasión y colaboración. Este es el retrato que mejor representa a quienes trabajan con nosotros: emocionados por experimentar y crear, y seguros de contar con el respaldo y el apoyo de una empresa dinámica y moderna.

WE DO THE TASTIEST JOB IN THE WORLD

Synergy, organisation, enthusiasm, importance of the personal touch: La Romana dal 1947 is a business but it's the people, each with their own personality, who make it a company with real character. Whether it's a gelato, a suggestion on which flavours go well together, a crêpe, a special treat, or a personalised cake for a celebration, we always look for passion and collaboration behind the counter and in the pastry production lab. This is the ideal profile of the people who work with us: eager to experiment and create, confident that they will receive the support and backing of a dynamic and modern organisation.



Nuestro gran equipo es abierto en el verdadero sentido de la palabra: es un lugar de trabajo fresco, joven y estimulante. La Romana dal 1947 enseña una Profesión (así, con mayúscula), pero también está dispuesta a aprender de aquellos que consideran que pueden mejorar las cosas. La voz de cada miembro de nuestro equipo (de cada local y de cada punto del país) puede ser volitiva, audaz y entusiasta, independientemente de su edad.

Tanto si eres un joven en busca de un trabajo estacional y flexible o un adulto que busca estabilidad, con nosotros encontrarás un mundo estructurado, que da seguridad a las familias, y al mismo tiempo elástico, para integrar a quienes viven su primera experiencia.

Our large team is open in the truest sense of the word: a cool, youthful, and inspiring place to work. La Romana dal 1947 teaches a Craft (yes, with a capital C), but it is also willing to learn from people who believe they can improve things. The voice of every member of our team (in every store, in every corner of the country) can be determined, bold, and enthusiastic, regardless of age.

Whether you are young and looking for a flexible seasonal job, or an adult looking for stability, in us you will find an organisation that supports families but that is also flexible enough to also welcome newcomers.

*Armonía,
organización,
entusiasmo e
importancia del
toque personal*



We are really proud of our great international team and of all the people in it who bring their creativity and enthusiasm. We are sure that this feeling is reciprocal because we have seen it in the vlogs and testimonials that some of them have dedicated to us.

If these words or those of Josefina, Raoul and Lisa reflect your values and personality, La Romana dal 1947's doors are open!

Estamos realmente muy orgullosos de nuestro gran equipo internacional y de todas las personas que lo componen y lo enriquecen con su creatividad y su entusiasmo. Estamos seguros de que este sentimiento es mutuo y se nota en los vlogs y en los testimonios que algunas de estas personas nos han dedicado.

Si estas palabras o las de Josefina, Raoul y Lisa reflejan tus valores y tu personalidad, las puertas de La Romana dal 1947 están abiertas para ti.



NOS VEMOS EN BAHREIN

El Reino de Bahrein, encuentro de culturas y modernidad, es el marco ideal para dar a conocer nuestro gelato y ofrecer una experiencia auténtica y refinada.

Nos complace anunciar nuestra primera apertura en Marassi Mall, un lugar exclusivo en una isla artificial con acceso directo a la playa. Nuestra nueva tienda combina un diseño elegante con la tradición italiana, ofreciendo gelatos artesanales, dulces y crêpes, preparados con ingredientes de alta calidad. Esta apertura representa un paso importante en la expansión internacional de nuestra marca, llevando la excelencia del gelato artesanal italiano a un público cada vez más amplio. Además, nuestro local será un lugar de encuentro y relax, ideal para vivir momentos de placer en un ambiente acogedor y cuidado en todos los detalles. ¡Te esperamos para descubrir sabores únicos y una hospitalidad muy italiana!

SEE YOU IN BAHRAIN.

Bahrain, crossroads of cultures and modernity, is the perfect setting to present our gelato and offer an authentic and sophisticated experience.

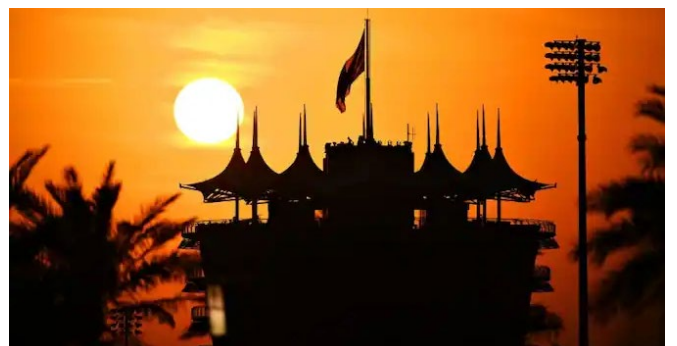
We are pleased to announce that our first store will open in the Marassi Mall, an exclusive location on an artificial island with direct access to the beach. Our new store is a blend of elegant and traditional Italian design, and will offer artisanal gelato, desserts and crêpes made from top quality ingredients. This new launch is an important step in our brand's international expansion, taking the excellence of Italian artisanal gelato to a wider audience. Our store will also be an ideal place for people to meet up, relax, and enjoy carefree moments in a welcoming, carefully designed environment. Come along and discover unique flavours and an all-Italian atmosphere!

N



**ESCANEA EL CÓDIGO QR
PARA ESTAR SIEMPRE
ACTUALIZADO SOBRE NOVEDADES,
EVENTOS Y PROMOCIONES
EXCLUSIVAS.**

**SCAN THE QR CODE
TO DISCOVER THE NEWS, EVENTS,
AND EXCLUSIVE PROMOTIONS!**





COZINESS TAMBIÉN EN PRIMAVERA



Marzo representa el paso del frío al calor, del otoño-invierno a la primavera-verano: generalmente se pasa la página y todo el mundo sugiere hacerlo como si fuera una regla ineludible. ¿Pero por qué no llevarnos con nosotros las buenas y hermosas sensaciones de la estación que acaba de terminar? Incluso en los días más largos y cálidos, hay un momento preciso para sumirnos en nuestros pensamientos.

Las primeras luces de la mañana, silencio en la casa, lentitud y molición, la suavidad de una cálida manta, una vela encendida: se llama coziness, palabra clave asociada a las estaciones que hemos dejado atrás. Para nosotros, ser cozy es una necesidad constante. Y es a este estado de ánimo (y a quienes lo buscan) que hemos dedicado un sabor de gelato exclusivo, para todas las heladerías europeas.

COZINESS IN SPRING

March marks the turning point from cold to warm weather, from autumn and winter to spring and summer: it's normally the time to turn over a new leaf, and the whole world encourages us to believe it is something we just have to do. But why not continue to enjoy the nice warm feelings of the season that has just ended? There is a moment to snuggle into our thoughts even on the longest, warmest days.

The first light of morning, silence in the house, languidness and torpor, the softness of a warm blanket, a flickering candle: it is called coziness, a key word associated with the seasons we have left behind. Well, for us, being cozy is a deep-seated need, and it is to this mood (and the people who seek it out) that we have dedicated an exclusive gelato flavour, for all gelateria stores throughout Europe.

Nos preguntamos qué podría representar mejor este estado de ánimo, esta atmósfera, esta necesidad... Y la solución nos llegó a todos al mismo tiempo: los cinnamon rolls. Estos típicos rollos de canela son famosos en todo el mundo y son amados por todos aquellos que desean paladear el otoño, además de vivirlo. Nacen en Suecia, patria de la cultura mys (conocida en otros sitios como hygge), es decir, ese sentimiento que incluye familiaridad, seguridad y cariño. ¡Por eso, la canela también es ideal para el gelato de marzo!

We asked ourselves what could best represent this mood, this atmosphere, this need, and the answer came loud and clear: cinnamon rolls. These special cinnamon rolls are world-famous and loved by everyone who wants to bite into autumn, as well as live it. They were born in Sweden, home of the mys culture known elsewhere as hygge, a feeling that embraces familiarity, security, loving. Cinnamon, friends, is therefore also perfect in March's gelato!





CINNAMON ROLL - THE ORIGINAL -

La canela es protagonista, junto con los otros elementos característicos de los delicados brioches especiados. En la frescura del gelato también encontrarás pequeños bocados de masa leudada, que te envolverán completamente en una atmósfera sugestiva.

Cinnamon takes centre stage, but along with other characteristic elements of the delicate spiced brioches. In the freshness of the gelato you will also find small nuggets of yeast dough, to immerse yourself completely in the evocative atmosphere.

CINNAMON ROLL AND SALTED BUTTER CARAMEL

La receta de los brioches suecos en versión gelato, con un delicioso glaseado de caramelo con mantequilla salada que evoca la típica cobertura de los rollos de canela originales. Mucho más que un gelato: es un postre, un comfort food, una caricia a uno mismo.

The Swedish brioche recipe in a gelato, with a tasty, salted butter caramel icing that recalls the typical coating of the original cinnamon rolls. Much more than a gelato: it's a dessert, a comfort food, a treat.

UN HOROSCOPO HECHO DE GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

¿FALTA TU SIGNO?
¡Lo encuentras aquí!



CAN'T SEE YOUR STAR SIGN?
You can find it here!



ARIES
ARIES

TRABAJO: los jefes son exigentes. Pero hoy deseas disfrutar de tu pausa para el almuerzo delante de un delicioso Brioche relleno de gelato. El trabajo puede esperar. • **AMOR:** hay comprensión, pero ambos deberían poner orden en sus respectivos pasados. Perdónale si antes de conocerte no iba a La Romana. • **BIENESTAR:** la empleada de la heladería se ha equivocado con los sabores de tu cono. Todo se resuelve con un poco de atención y benevolencia... ¡y recibirás un gelato de regalo!
Work: your bosses are demanding but you want to take a lunch break over a tasty gelato-filled brioche. Work can wait. • **Love:** great chemistry, but you should put the past behind you, forgive them if they didn't go to La Romana before meeting you. • **Wellness:** the gelato counter person got the flavours of your cone wrong; a little care and kindness solves the problem and you get a free gelato!



TAURO
TAURUS

TRABAJO: no apruebas todo lo que te piden, pero un esfuerzo para probar la Panna al caffè debes hacerlo. ¡Tendrás tu recompensa! • **AMOR:** ambos cultivan una comprensión basada en la confianza, objetivos compartidos... y una inconmensurable pasión por el Croccante della nonna. • **BIENESTAR:** te mueves con prudencia, sin renunciar a tus sueños. La próxima vez, pide el cono Grande.

Work: you don't like everything you are asked to do but you really should make an effort to taste the Panna al caffè, you will be rewarded. • **Love:** nurture a connection based on trust, shared goals, and a real passion for Croccante della nonna. • **Wellness:** move prudently, without giving up on your dreams, next time choose a Large cone.



GÉMINIS
GEMINI

TRABAJO: es mejor seguir las indicaciones del jefe y probar la Stracciatella mora e gelso. ¡Si tanto le gusta, por algo será! • **AMOR:** encuentros no muy convincentes. Ahoga tus penas como si fuera una bola de gelato en Chocolate caliente. • **BIENESTAR:** no fuerces las cosas. Elige los sabores clásicos y no te equivocarás.

Work: it's a good idea to follow your boss's instructions and try the Stracciatella mora e gelso, there must be a reason why he likes it so much! • **Love:** your dates have not lived up to expectations, drown your sorrows like a scoop of gelato in Hot Chocolate. • **Wellness:** don't force things, choose the classic flavours, you can't go wrong.



CÁNCER
CANCER

TRABAJO: evita enfrenar todas las situaciones de forma visceral. Acepta con calma que todavía hay quienes combinan Cioccolato y Limone. • **AMOR:** distracciones, sorpresas y el deseo de descubrir la nueva crêpe del mes. • **BIENESTAR:** alguien te recuerda un compromiso y debes mantenerlo. Prepárate: te esperan en La Romana.

Work: stop approaching things hot-headedly and acknowledge that there are still people who pair Cioccolato and Limone • **Love:** distractions, surprises, and a longing to discover the new crêpe of the month. • **Wellness:** someone reminds you of an appointment that you can't miss. So get dressed, they're waiting for you at La Romana.



LA ROMANA
dal 1947

CERIA

MITÀ

STO

LA ROMANA DAL 1947

SICRI CREATIVI

W A F F L E
C R É P E S

CONSEJOS PARA RECONOCER UN BUEN GELATO ARTESANAL

LOS SABORES
DE FRUTA, CON
FRUTA FRESCA,
RESPECTANDO SU
ESTACIONALIDAD

GELATO FRESCO
DEL DÍA
ES CREMOSO
Y FÁCIL DE
TRABAJAR CON
LA ESPÁTULA

NO CONSERVANTES,
NO COLORANTES
ARTIFICIALES.

NUESTRO
GELATO
ARTESANAL
CON LECHE
ECOLÓGICA,
CADA DÍA
EN EL
LABORATORIO
DE LA
HELADERIA

LA ROMANA DAL 1947

ÚNETE A LA ROMANA DAL 1947

PARA MÁS INFORMACIÓN,
VISITA NUESTRO SITIO WEB
Y RELLENA EL FORMULARIO AL PIE DE LA PÁGINA. ¡TE
CONTACTAREMOS PRONTO!



*For more information, we recommend that you
visit our website and fill out the form at the
bottom of the page.*

You'll be contacted immediately!

