

THE SPATOLA JOURNAL



MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



Caros leitores e caras leitoras,

Esta edição do "The Spatola Journal" nasceu de uma deliciosa "crise" existencial. Se alguma vez você se encontrou em uma encruzilhada, indeciso sobre qual caminho seguir, então sabe exatamente do que estou falando. Pois bem, na La Romana dal 1947, decidimos abraçar ambas as direções, inspirando-nos apenas no melhor de cada uma. Por que escolher entre a estação quente e a fria, quando podemos ter o melhor de todas as opções?!

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*

Redator-chefe
Editor in chief
Chiara Cajelli

Projeto gráfico
Graphic design
Emma Gabrielli

Impressão terminada em
Finished printing
Februero/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

FAZEMOS O MELHOR TRABALHO DO MUNDO

Harmonia, organização, entusiasmo, importância do toque pessoal: La Romana dal 1947 é uma empresa, mas são as pessoas, cada uma com suas peculiaridades, que fazem dela uma empresa com caráter. Seja um gelato, uma sugestão de sabores para combinar, um crepe, uma guloseima especial ou um bolo personalizado para comemorar, atrás do balcão e no laboratório de confeitaria sempre buscamos paixão e colaboração. Aqui está o retrato que melhor representa aqueles que trabalham conosco: animados para experimentar e criar, confiantes em receber apoio e proteção de uma realidade dinâmica e 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.



A nossa grande equipa é “aberta” no verdadeiro sentido da palavra: um local de trabalho fresco, jovial e estimulante. La Romana dal 1947 ensina uma Profissão (sim, com P maiúsculo), mas também aceita aprender com aqueles que acreditam que podem melhorar as coisas. A voz de cada membro da nossa equipa (de cada loja, de cada canto do país) pode ser forte, ousada e entusiasta, independentemente da idade.

Seja você um jovem em busca de um emprego sazonal e flexível, ou um adulto em busca de estabilidade, encontrará em nós um mundo estruturado para apoiar as famílias, e ao mesmo tempo flexível para integrar até mesmo aqueles sem experiência.

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.

*Harmonia,
organização,
entusiasmo,
importância do
toque pessoal*



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 sinceramente muito orgulhosos da nossa grande equipa internacional e de todas as pessoas que fazem parte dela e que a enriquecem com criatividade e entusiasmo. Temos certeza de que esse sentimento é mútuo e pode ser percebido nos vlogs e depoimentos que alguns deles nos dedicaram.

Se estas palavras ou as de Josefina, Raoul e Lisa refletem os seus valores e personalidade, as portas da La Romana dal 1947 estão abertas!



ESPERO POR VOCÊ EM BAHRAIN

O Bahrein, cruzamento de culturas e modernidade, é o cenário perfeito para apresentar o nosso gelato e oferecer uma experiência autêntica e requintada.

Temos o prazer de anunciar a nossa primeira inauguração em Marassi Mall, um local exclusivo numa ilha artificial com acesso direto à praia. O nosso novo ponto de venda combina design elegante com tradição italiana, oferecendo gelati artesanais, doces e crepes preparados com ingredientes de alta qualidade. A inauguração representa um passo importante na expansão internacional da nossa marca, levando a excelência do gelato artesanal italiano a um público cada vez maior. Além disso, o nosso espaço será um ponto de encontro e relax, ideal para viver momentos de prazer num ambiente acolhedor e cuidado ao pormenor. Esperamos por você para descobrir sabores únicos e uma hospitalidade 100% 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!

M
N



**DIGITALIZE O QR CODE,
PARA FICAR ATUALIZADO
SOBRE NOVIDADES, EVENTOS E
PROMOÇÕES EXCLUSIVAS!**

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





COZINESS ATÉ NA PRIMAVERA



Março é um mês de transição entre o tempo frio e a chegada do tempo quente, entre outono/inverno e primavera/verão: normalmente virámos a página, e o mundo inteiro sugere fazer isso como se fosse uma regra rígida a seguir. Por que não, em vez disso, levar connosco, de quando em quando, as boas e belas sensações da estação que acabou de terminar? Mesmo nos dias mais longos e quentes, há um momento específico para nos aconchegarmos em nossos pensamentos.

A primeira luz da manhã, o silêncio em casa, a lentidão e o torpor, a maciez da manta quente, uma vela acesa: isso chama-se coziness, palavra-chave associada às estações que deixamos para trás. Pois bem, para nós ser cozy é uma necessidade constante e é a esse estado de espírito (e a quem o busca) que dedicámos um sabor de gelato exclusivo, para todas as gelaterias europeias.

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.

Nós perguntámo-nos o que poderia representar melhor esse estado de espírito, essa atmosfera, essa necessidade, e a solução veio em uníssono: os cinnamon rolls. Estes rolos de canela singulares são famosos no mundo todo e são adorados por todos aqueles com vontade de morder o outono e vivê-lo. São originários da Suécia, pátria da cultura mys conhecida em alguns lugares como hygge, ou seja, aquele sentimento que encerra familiaridade, segurança, amor. A canela, amigos, também fica perfeita no gelato do mês de março!

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 -

A canela é a protagonista, mas junto com os outros elementos característicos dos delicados brioques de especiarias. No frescor do gelato você também encontrará pequenos pedaços de massa fermentada, para mergulhar completamente na atmosfera sugestiva.

Cinnamon takes centre stage, but along with other characteristic elements of the delicate spiced brioques. 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

A receita dos brioques suecos em versão gelato, com um saboroso glacé de manteiga e caramelo salgado que lembra a cobertura típica dos cinnamon rolls originais. Muito mais que um gelato: é uma sobremesa, um comfort food, um mimo por si só.

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.

UM HORÓSCOPO FEITO DE GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

*FALTA O SEU SIGNO?
Você pode encontrá-lo
aqui!*



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



*CARNEIRO
ARIES*

TRABALHO: superiores exigentes, mas hoje você quer fazer o intervalo de almoço em frente a um bom Brioche com recheio de gelato. O trabalho pode esperar. • **AMOR:** bom entendimento, mas vocês deveriam resolver os seus respetivos passados, perdoe-o(a) se ele(a) não foi a La Romana antes de conhecer você. • **BEM-ESTAR:** a vendedora errou os sabores do seu cone; tudo se resolve com um pouco de atenção e gentileza e você ganha um gelato de graça!

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:** he gelato counter person got the flavours of your cone wrong; a little care and kindness solves the problem and you get a free gelato!



*GÊMEOS
GEMINI*

TRABALHO: é melhor seguir as instruções do chefe e experimentar a Stracciatella mora e gelso, se ele gosta tanto, deve haver uma razão! • **AMOR:** encontros não totalmente convincentes, afogue o desânimo como uma bola de gelato no Chocolate quente. • **BEM-ESTAR:** não force as situações, opte por sabores clássicos e você não irá errar.

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.



*TOURO
TAURUS*

TRABALHO: : você não aprova tudo o que lhe é pedido, mas realmente tem que esforçar-se para experimentar o sabor Panna al caffè, você será recompensado. • **AMOR:** você cultiva um entendimento baseado na confiança, objetivos partilhados e uma imensa paixão pelo Croccante della nonna. • **BEM-ESTAR:** : você se move com cautela, sem desistir dos seus sonhos, da próxima vez escolha o cone 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.



*CARANGUEJO
CANCER*

TRABALHO: evite afrontar tudo de forma visceral e, com racionalidade, aceite que ainda existe alguém que combina Cioccolato e Limone • **AMOR:** distrações, surpresas e vontade de descobrir o novo crêpe do mês. • **BEM-ESTAR:** alguém te lembra de um compromisso e você tem que cumpri-lo, arrume-se porque esperam por você em 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

SICI

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,
RESPETANDO SU
ESTACIONALIDAD

GELATO FRESCO
DEL DIA
ES CREMOSO
Y FACIL DE
TRABAJAR CON
LA ESPÁTULA

NO CONSERVANTES,
NO COLORANTES
ARTIFICIALES.

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

LA ROMANA DAL 1947

VENIASE A LA ROMANA DAL 1947

PARA MAIS INFORMAÇÕES,
ACONSELHAMOS CONSULTAR O NOSSO SITE WEB
E PREENCHER O FORMULÁRIO NO FINAL DA PÁGINA
INTERNET. VOCÊ SERÁ CONTACTADO IMEDIATAMENTE!



*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!

