

THE SPATOLA JOURNAL

TE CONTAMOS
COMO NETFLIX
NOS HA PUESTO
AL OTRO LADO

*We tell you about
how Netflix
turned us
upside down*



SPECIAL
EDITION

ISSUE 5

Febrero
Marzo
Abril
2024

MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



NETFLIX
**STRANGER
THINGS**

*Queridos lectores,
esta vez el protagonista del número será la amistad. Hemos
explorado este tema hasta el más mínimo detalle.
¿Qué significa para nosotros «ser amigos»? ¿Cómo hacerse amigos?
¿Qué sabor tiene la amistad?*

Buena lectura

*Dear Readers,
This time, the star of the edition will be Friendship.
This is a topic we have explored in the minutest of details.
What is a friend? How do we make friends?
How does it taste?*

Happy Reading

AMBRA PECCI • *R&D Manager*

AMIS ITALS

DEBAJO
ARRIBA

UpsideDown

CÓMO
TODO
COMIENZA

Wow! ¿por dónde empezamos?

Como en todos los cuentos de hadas modernos, esta historia comienza con un correo electrónico, pero más propiamente como todas las historias de La Romana dal 1947, comienza con el gelato.

Cuando en la tercera temporada de Stranger Things, la aclamada serie de Netflix, vimos la gelateria de Scoops Ahoy, enseguida nos sentimos identificados. Así que la colaboración con Netflix para dar vida a esta gelateria ¡fue la oportunidad perfecta para revivir todas nuestras escenas favoritas!

Junto a Netflix, hemos seleccionado 10 gelaterie italianas por tamaño y presencia en el territorio y las hemos catapultado al mundo de Stranger Things. Nos lanzamos de cabeza a este proyecto rojiazul y en poco tiempo nos encontramos repartiendo gelati y batidos en Lucca Comics, junto al pabellón de Netflix.



WHERE DO WE EVEN START?

Just like in a modern fairytale, this story begins with an email but, more specifically, as with all La Romana dal 1947 stories, it begins with gelato.

When we saw the Scoops Ahoy ice cream shop in the third season of Stranger Things – an acclaimed TV series on Netflix – we immediately related to it. So it follows that when we brought this Gelateria to life with the Netflix collaboration, we gained the perfect chance to revisit all our favorite scenes!

Together with Netflix, we selected 10 Italian gelaterie of a suitable size and location and catapulted them into the world of Stranger Things. We threw ourselves wholeheartedly into this red-and-blue project and in less than no time, found ourselves handing out gelatos and milkshakes at Lucca Comics alongside the Netflix stand.

«Los amigos no mienten»

Dice Once usando esta frase un poco como un hechizo de protección, porque ella cree en la amistad sin ninguna duda.

Cree en la amistad que se convierte en un pacto de confianza total, una amistad leal y a veces desgarradoramente sincera, cree en la amistad que te salva literalmente la vida, menospreciando el peligro.

Stranger Things escribe una carta sin contemplaciones a los amigos y a todos esos pequeños, a veces incluso gigantescos, gestos con los que nos preocupamos por los demás y nos ponemos a su disposición cuando el momento lo requiere.

Pero sobre todo de estos pequeños protagonistas nos han convencido los valores, los mismos con los que hemos construido nuestra empresa La Romana dal 1947: es decir, la lealtad que genera confianza, el deseo de innovar fuera de los esquemas de una pequeña ciudad y el fuerte sentido de pertenencia que nos mantiene cerca de nuestra gente.

"Friends don't lie"

Eleven says, as if this phrase were some kind of protective spell, because she believes in friendship without question.

She believes in friendship that is a pact of total trust, which is loyal and at times heartbreakingly honest, she believes in friendship that literally saves your life, paying no heed to danger.

Stranger Things writes an open letter about friendship and all those small – and sometimes huge – gestures we make that show how much we care for others and our willingness to be there whenever we're needed.

But what struck us most about these young protagonists were their values, which are the same as those on which we have built our company, La Romana dal 1947: namely, loyalty that generates trust, the desire to innovate and break the mould of a small town, and a strong sense of belonging that keeps us close to the people we love and care about.

EN LAS GELATERIE TODO EL AMBIENTE STRANGER THINGS



No hay viaje al *otro lado* que no parta de un portal.

Nuestra tarea esta vez ha sido convertirnos en el portal. La herramienta a vuestra disposición para que conozcáis a los personajes de la serie.

No es un trabajo sencillo porque, a diferencia de una brecha espacio-temporal, nada puede dejarse al azar y esta vez nuestra pasión por el detalle fue más meticulosa de lo habitual. Queríamos que todo fuese genial: desde el rodaje hasta las tarrinas, desde los colores del mostrador trasero hasta vuestras fotos sosteniendo el batido de edición limitada.

En noviembre teñimos todo lo posible de azul, rojo y azul, ¡excepto el gelato, claro! El gelato, de hecho, está inspirado en la América de las series de televisión de los años 80, entre palomitas y tarta de queso.

Ha sido un reto apasionante, pero estamos bien entrenados y muy contentos con el resultado.

IN THE GELATERIE ALL THE MOOD STRANGER THINGS

There is no journey to the Upside Down that doesn't start from a portal.

Our job this time was to become the portal. The tool for you to meet the characters of the series.

Not exactly an easy task, since unlike a wormhole, nothing could be left to chance, and our passion for details was even more meticulous than usual this time. We wanted everything to be fantastic: from the shoot to the cups, from the colours of the back counter to

your photos with the limited-edition milkshake in hand.

During the month of November, we coloured everything possible in light blue, red and blue – except for the gelato of course! The gelato, sure enough, is inspired by the America of 1980s TV series, amid Popcorn and Cheesecake.

The challenge was thrilling, but we are a well-trained team and we are very pleased with the end results.

¿Tienes curiosidad por saber qué pasa entre bastidores?



Curious to see behind the scenes?



CÓMO SUENAN LOS AÑOS

80

And if I only could I'd make a deal with God and I'd get Him to swap our places Be runnin' up that building Say, if I only could, oh

And if I only could I'd make a deal with God and I'd get Him to swap our places Be runnin' up that building Say, if I only could, oh

HOW THE '80S SOUND

The 1980s are remembered for their music.

The most iconic bands and singers made their way into everyone's hearts with choruses that got stuck in your head, the most unforgettable intros ever, and irresistible rhythms even for the shyest of dancers.

We made sure we didn't miss the opportunity to prepare a play list that we played non-stop as we worked. Anyone keen for a revival can find it opposite here!



'80!

Los años ochenta son sobre todo su música.

Los grupos o cantantes más emblemáticos se han hecho un hueco en los corazones de todos con sus estribillos que no te puedes quitar de la cabeza, las intros más inolvidables de la historia y el ritmo irresistible hasta para el más tímido de los bailarines.

No perdimos la oportunidad de preparar una lista de reproducción que mantuvimos encendida sin parar mientras trabajábamos.

¡Para cualquiera que esté de humor para un revival, la encontráis aquí al lado!



*SUGIERÉENOS
TU COMBINACIÓN PERFECTA,
ESCRIBIENDO A*
thespatolajournal@romanagroup.com

**SUGGEST YOUR PERFECT
COMBINATION BY WRITING TO**
thespatolajournal@romanagroup.com



¿LA RECETA DE LA AMISTAD? COMPARTIR



Es práctica cotidiana de los italianos discutir animadamente sobre la comida incluso mientras la están consumiendo, y esto ocurre incluso cuando la protagonista es una tarta que viene directamente de América: la tarta de queso. ¿Te has dado cuenta de que cuando llevas una riquísima tarta de queso a casa de un amigo para cenar, enseguida se inicia una acalorada discusión sobre las preferencias de cada uno y cómo prepararla?

No importa si sois del equipo cocinada o cruda, ¡un buen trozo de tarta y se llega a un acuerdo!

RECIPES FOR FRIENDSHIP? TO SHARE

It's normal for Italians to have animated discussions about food, even when they're eating the food, and this is true even if the food in question is a cake straight out of the US: Cheesecake!

Have you ever noticed that whenever you bring a delicious Cheesecake to your friend's house for dinner, a heated discussion immediately follows about everyone's preferences and how it should be made?

Whether you're team cooked or team raw, a delicious slice of cake will have everything sorted!

CUANDO UN CLÁSICO ENCUENTRA UNA TARTA DE QUESO

PARA UNTAR COCINADA Y CREMA PARA UNTAR

Ingredientes

Para la base:

250 g de galletas secas
75 gr de mantequilla

Para el relleno:

500 g de queso fresco para untar
150 ml de nata líquida fresca
100 g de azúcar
3 Huevos
1 vaina de vainilla

Ingredients

For the base:

250 gr Dry biscuits
75 gr Butter

For the topping:

500 gr Cream cheese
150 ml Fresh liquid cream
100 gr Sugar
3 Eggs
1 Vanilla pod



Elaboración:

1. Para hacer la tarta de queso, comienza por la base: derrite la mantequilla en una cacerola y deja que se enfríe. Vierte las galletas en una batidora y mezcla para triturarlas finamente, mientras se añade la mantequilla derretida. Deberás obtener un compuesto con una consistencia similar a la arena húmeda.
2. Engrasa y forra con papel de horno un molde con bisagras de 24 cm de diámetro, cubriendo tanto la base como los bordes. Transfiere la mezcla de galletas al molde y prensa bien para compactarla, ayudándote con el fondo de un vaso.
3. Deja enfriar la base en la nevera durante unos treinta minutos y, mientras tanto, mezcla en un bol el queso fresco para untar, la nata, los huevos, el azúcar y la vainilla, montando todo con una batidora eléctrica.
4. Vierte la crema así obtenida sobre la base de galletas teniendo cuidado de nivelarla con una espátula, luego cocine en el horno a una temperatura de 180 grados durante aproximadamente una hora.
5. Mientras esperas a que se enfríe, vístete para llegar a La Romana más cercana y compra un tarro de crema untable, solo así podrás personalizar tu tarro de queso combinando incluso más sabores. Desde Pistacchio hasta Caramello salato, todos encontrarán su sabor favorito.

Method:

1. To make the cheesecake, start from the base: melt the butter in a saucepan and let it cool. Pour the biscuits into a blender and blend them to a fine consistency while adding the melted butter. The mix should have a consistency similar to wet sand.
2. Grease and line a 24-cm springform pan, covering both the base and the edges. Transfer the biscuit mixture into the mould and press well to compact it, using the bottom of a glass to help.
3. Cool the base in the fridge for thirty minutes or so and in the meantime, put the cream cheese, cream, eggs, sugar and vanilla in a bowl, mixing everything with an electric mixer.
4. Pour the resulting cream over the biscuit base, making sure to level it with a spatula, then bake in the oven at 180 degrees for about an hour.
5. While waiting for it to cool down, get dressed and head to your nearest La Romana and buy a jar of spreadable cream to personalise your cheesecake, even combining different flavours. From Pistacchio to Caramello salato, everyone will find their favourite flavour.





LA ROMANA DAL 1947 Y NETFLIX ITALIA JUNTOS EN MILÁN

Una ciudad donde se sigue una agenda meticulosa, se corre y se toman aperitivos.

Milán se enorgullece de su patrimonio artístico, albergando edificios antiguos como el Teatro alla Scala y el Duomo y creando un perfil moderno salpicado de rascacielos.

Una metrópoli cosmopolita, una de las capitales mundiales de la moda y el diseño, portadora de nuevos estímulos y tendencias. Un centro financiero estratégico a escala internacional, que alberga la sede de la Bolsa italiana. La restauración de alto nivel, entre tradición y fusión.

Es por eso que la ciudad fue elegida por La Romana para explotar el evento en colaboración con Netflix el 1 de noviembre de 2023. Si no es aquí, ¿dónde?

A CITY WHERE YOU FOLLOW A STRICT AGENDA, ARE ALWAYS RUNNING AND ENJOY DELICIOUS APERITIFS.

MILAN PRIDES ITSELF ON ITS ARTISTIC HERITAGE AND IS HOME TO ANCIENT BUILDINGS LIKE THE TEATRO ALLA SCALA AND THE DUOMO, CREATING A MODERN SKYLINE DOTTED WITH SKYSCRAPERS.

IT IS A COSMOPOLITAN METROPOLIS AND ONE OF THE WORLD'S MOST RENOWNED CITIES FOR FASHION AND DESIGN, CONSTANTLY INNOVATING AND SETTING NEW TRENDS. AT AN INTERNATIONAL LEVEL, IT IS ALSO A STRATEGIC FINANCIAL HUB, HOME TO THE ITALIAN STOCK EXCHANGE. IT OFFERS EXQUISITE DINING EXPERIENCES IN A BLEND OF TRADITION AND FUSION.

AND SO, MILAN WAS LA ROMANA'S ULTIMATE PICK TO KICK OFF THE EVENT WITH NETFLIX IN GRAND STYLE ON 1 NOVEMBER 2023. IF NOT HERE, THEN WHERE?



La mayor novedad de este año es, sin duda, la asociación con Netflix, el servicio de entretenimiento en streaming más famoso del mundo. En esta ocasión, desde el 1 de noviembre, diez puntos de venta de La Romana dal 1947 se han disfrazado de Stranger Things, transformando el local en Scoops Ahoy, gelateria de los 80 en la que trabajan Steve y Robin, recordando las fantásticas aventuras de Once, Dustin, Mike y los demás. La primera tienda elegida para esta colaboración es Milán, donde La Romana se ha puesto «al otro lado» o «upside down», recordando la dimensión alternativa paralela al mundo humano en la que viven los Demogorgons. Los grandes ventanales de la gelateria se adornaron con adhesivos y personalizaciones en tonos vivos que iban del azul agua al rojo vivo, se personalizaron los marcadores de sabor y se crearon nuevos sabores (en versión gelato y batido): *The Hawkins Special: Salted Caramel Pop Corn Topped Gelato* y *The Strawberry Rift: Cheesecake gelato with strawberry sauce*. Ambos sabores derivan de un meticuloso estudio de las recetas típicas de la atmósfera americana.

This year's biggest novelty is undoubtedly the partnership with Netflix, the most popular streaming service in the world.

For this occasion, since 1 November, ten La Romana dal 1947 stores have dressed up like Stranger Things, transforming the venue into Scoops Ahoy, the 1980s gelateria where Steve and Robin worked, recalling the fantastic adventures of Eleven, Dustin, Mike and the others. The first store selected for this collaboration was Milan, where La Romana was turned literally "upside down" recalling the alternative dimension, parallel to the human world, where the Demogorgons live.

The gelateria's large windows were decorated with stickers and personalised with bright colours from aqua blue to bright red, the flavour markers were customised and new flavours were even created (in a gelato and milkshake version): *The Hawkins Special: Salted Caramel Pop Corn Topped Gelato* and *The Strawberry Rift: Cheesecake gelato with strawberry sauce*. Both flavours are the product of a meticulous study of typical American-style recipes.



ENTRAR EN UNA DE ESTAS GELATERIE PERMITÍA A LOS VISITANTES VIVIR UNA VERDADERA EXPERIENCIA NUNCA ANTES VIVIDA, ESPECIAL E INTERACTIVA, ESPECIALMENTE PARA LOS FANS DE LA FAMOSA SERIE DE TELEVISIÓN. EN ESTE SENTIDO, EL LOCAL TAMBIÉN ESTABA EQUIPADO CON UN ESPACIO MUY GRANDE DEDICADO A LOS CLIENTES, PERSONALIZADO CON EL TEMA SCOOPS AHOY, EN EL QUE TODOS PODÍAN HACERSE FOTOS Y PUBLICARLAS EN LAS REDES SOCIALES MIENTRAS DISFRUTABAN DE LOS NUEVOS SABORES DE GELATO O BATIDOS ESPECIALES. ERA COMO SABOREAR UNA NUEVA DIMENSIÓN DEL GUSTO!

ENTERING ONE OF THESE STORES ALLOWS VISITORS TO ENJOY AN UNPRECEDENTED, TRULY SPECIAL AND INTERACTIVE EXPERIENCE, ESPECIALLY FOR FANS OF THE FAMOUS TV SERIES.

WITH THIS IN MIND, THE VENUE WAS ALSO FITTED OUT WITH A LARGE SPACE DEDICATED TO CUSTOMERS AND PERSONALISED WITH THE SCOOPS AHOY THEME, WHERE EVERYBODY COULD TAKE PHOTOS AND POST THEM ON SOCIAL MEDIA WHILE THEY TRIED THE NEW LIMITED-EDITION GELATO OR MILKSHAKE FLAVOURS. IT FELT LIKE ENTERING A WHOLE NEW DIMENSION OF TASTE!

«VER EL EVENTO DE *NETFLIX* EN NUESTRO PUNTO DE VENTA EN *MILÁN*»



Milán y la moda, Milán y el diseño, Milán y el trabajo.

Sin embargo, Milán tiene mucho más que ofrecer, mucho más allá de lo que alimenta el imaginario común: desde la casa en la que habita el diablo, en el número 3 de Corso di Porta Romana, Palacio Acerbi o la estatua de la libertad en la fachada del Duomo, considerada una de las primeras fuentes de inspiración para la famosa de Nueva York.

Milan and fashion, Milan and design, Milan and work. But there's a lot more to Milan than meets the eye. For example, there's Palazzo Acerbi, the home of the devil at no. 3 Corso di Porta Romana, or the statue of liberty on the façade of the Duomo, thought to have been an early inspiration for the famous one in New York.



UN DÍA EN LOS NAVIGLI



Porta Genova, Arco di Porta Ticinese, los Navigli, las Columnas de San Lorenzo. Estamos en un centro de la movida.

Porta Genova, Arch of Porta Ticinese, the Navigli, Colonne di San Lorenzo. We are in the heart of Milan's nightlife.

La zona alberga mercados de antigüedades, donde descubrirás una cara inédita de Milán. Desde la mañana hasta la noche, a lo largo de la Alzaia del Naviglio Grande se celebra la tradicional Fiera de Sinigaglia. Además, el último domingo del mes, el Naviglio Grande alberga el Mercatone dell'Antiquariato. Para aquellos que aman la naturaleza y el arte de la jardinería, recomendamos el evento Flores y sabores en el Naviglio Grande.

The area is home to a number of antique markets where you can discover a different side to Milan.

From morning to night, the traditional Fiera di Sinigaglia is held along the Alzaia (promenade) of the Naviglio Grande.

And, on the last Sunday of the month, the Naviglio Grande hosts the Mercatone dell'Antiquariato (Antiques Market).

For those, on the other hand, who love nature and gardening, we recommend the Fiori e Sapori (Flowers and Flavours) event on the Naviglio Grande.

En los últimos años, los Navigli se han convertido también en punto de encuentro de estudiantes, diseñadores y creativos de fuera de la ciudad, que se reúnen por las tardes durante la happy hour. Tanto a lo largo del Naviglio Pavese como a lo largo del Naviglio Grande hay bares, cervecerías y restaurantes en los que pasar la noche en compañía. Para probar algo insólito, hay locales flotantes para disfrutar de un cóctel sobre el agua.

¿Y por qué no terminar la noche con un buen gelato en Via Col Di Lana 2?

In recent years, the Navigli have also become a meeting point for out-of-town students, designers and creative people during happy hour in the evenings.

There are plenty of bars, beer gardens and restaurants where you can relax in good company along both the Naviglio Pavese and the Naviglio Grande.

For those keen to try something unusual, there are also floating bars to enjoy a cocktail on the water.

And why not end the evening with a delicious gelato in Via Col Di Lana 2?

Martina forma parte de esa generación llamada «nativa digital», acostumbrada al uso de las tecnologías y de las redes sociales desde la adolescencia.

Cuando tuvo que elegir qué dirección dar a su carrera laboral, aprovechó esta capacidad innata y combinó sus pasiones con el estudio del sector de la comunicación.

En el equipo de La Romana dal 1947, desde hace más de un año, Martina se ocupa de todas las redes sociales de las gelaterie del grupo con gran creatividad y entusiasmo. «¡Pensar que me habían contratado para algo totalmente distinto!», recuerda «Tenía que ocuparme de la atención al cliente, por lo que respondía a todas las reseñas que nuestros clientes nos enviaban a través de los distintos canales sociales. Luego, poco a poco, se abrieron ante mí muchas oportunidades que siempre aceptaba.

Y, de hecho, al verla hoy, ha recorrido un largo camino: establece los contenidos que se publican en las páginas sociales de La Romana, elige imágenes, copia y organiza eventos para involucrar al público en general. ¿El último proyecto? ¡Sus desafíos!

Martina is part of the so-called “digital native” generation, accustomed to using technology and social media from an early age.

In deciding what direction she wanted her career to take, she chose to exploit this innate capacity and combined her passions with studies in the communications industry.

Martina, who has been part of the La Romana dal 1947 team for a year, looks after all the social media profiles of the group’s gelaterie, and does so with great creativity and enthusiasm. “To think that I was employed to do something else entirely!”, Martina recalls. “I was supposed to be in Customer Care, so I answered all the reviews we received from customers through our various social media channels. Then, slowly slowly, a world of opportunity opened up to which I only ever answered in one way: Yes!”

And, sure enough, looking at her today, she’s come a long way. She decides which contents are published on La Romana’s social media profiles, selects the images, copy and organises events to involve the general public. Her latest project? Her challenges!

TIK

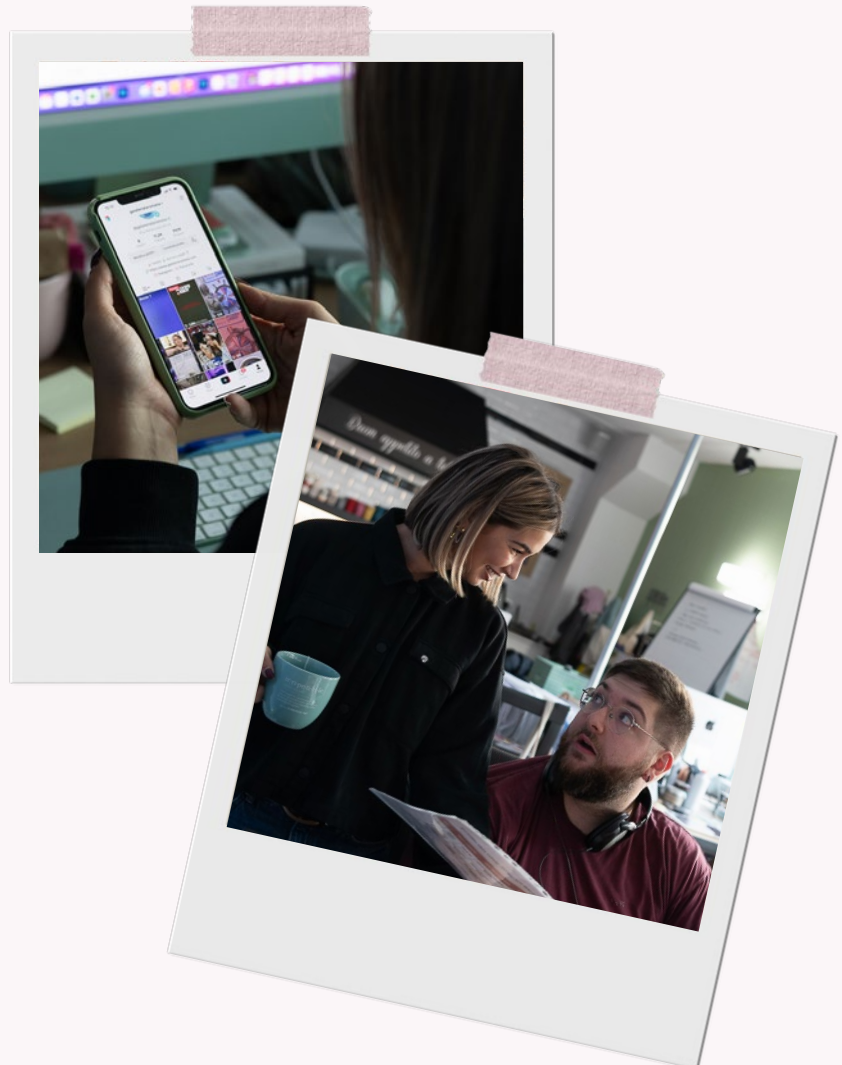


MARTINA
SOCIAL MEDIA
MANAGER
LA ROMANA GROUP

MARTINA TOK Y SUS ¡DESAFIO!

«¿Qué significa
trabajar con las
redes sociales de
La Romana?»»

*What does it
mean to work
with Romana's
social media
platforms?*





«Desde hace un año estamos trabajando en esta nueva red social, Tik Tok, y me sentí inmediatamente involucrada: la frescura comunicativa, la posibilidad de interactuar con un público de edad más joven y la creatividad de los contenidos me convencieron para que desembarcara La Romana en el canal. La elección nos está trayendo grandes satisfacciones dado el número de seguidores que sigue aumentando».

El mayor desafío para Martina ha sido la colaboración que La Romana ha firmado con Netflix, que la ha puesto al otro lado.

«He aprendido mucho y lo he hecho de los mejores. Hemos tenido la oportunidad de experimentar muchas actividades nuevas y desafiantes. Involucré al público a través de los famosos desafíos de Tik Tok: el desafío consistía en comer un gelato boca abajo y publicar el vídeo en el canal, el que obtuvo más visitas ganó una tarjeta por valor de 200 € para gastar en la tienda oficial de Netflix Italia».

¿Qué se cuece para el futuro? «Muchos nuevos desafíos y muchos contenidos para compartir con nuestros clientes».

“We’ve been working on this new social media platform, Tik Tok, for about a year, and I immediately felt connected with it. The freshness of the communication, the possibility to interact with a younger audience and the creativity of the contents convinced me to include La Romana in this channel.

And it’s a decision that is bringing us much satisfaction with a continuously rising number of followers.”

Martina’s greatest challenge was La Romana’s collaboration with Netflix, which turned her somewhat upside down.

“I learnt so much and I did so from the best. We had the opportunity to really put ourselves to the test with lots of new challenging activities. I involved the public by launching the famous Tik Tok challenges, which in our case was to eat a gelato upside down and post the video on the platform. The video with the most views won a gift voucher worth €200 to spend in the official Netflix Italia stores.”

What’s cooking for the future? “Lots of new challenges and heaps of content to share with our customers.”



Siempre dispuestos a contar el uno con el otro y a ayudarse mutuamente, los protagonistas de Stranger Things ponen su fuerza en el grupo.

«Un poco como en nuestro Departamento de Marketing, somos 8 y estamos muy unidos, nos apoyamos mutuamente. Mi mano derecha es Eneas, que se encarga de crear los contenidos de vídeo. Trabajamos a diario y la constante colaboración nos ha acercado. Es una persona muy creativa y tiene un gusto extraordinario en la realización de vídeos, lo que sigue inspirándome para los contenidos que publico en las redes sociales.

Nuestra asociación también conlleva riñas diarias, pero son tonterías, ¡lo compensamos!

They know they can always rely on each other and are always willing to help each other out: the protagonists of Stranger Things draw their strength in being a team.

“It’s a bit like our Marketing Department. There are eight of us and we’re all very close, we support each other. Enea is my right-hand man and is responsible for creating video content. We work together every day and this continuous exchange has brought us closer. He is extremely creative and has an extraordinary knack for creating videos, which are a continuous source of inspiration for the contents I post on social media.

The fact that we work so closely together means we also have our share of squabbles, but about silly matters, we’ve learnt to complement each other!

CARA PINA



De Miriam - Turín

Cara Pina:

Necesito un consejo: he conocido a un heladero que me gustaría conocer mejor.

Acabo de mudarme a esta ciudad y no he hecho muchos amigos, pero este chico me ha inspirado simpatía desde el principio. Admito que sigo frecuentando esa gelateria todos los sábados por la mañana y siempre lo encuentro sonriente y soleado. ¿Consejos?

Cara Giulia:

no te preocupes, todos hemos pasado por esto un poco: ¡hay personas que, aunque no las conozcan, nos conquistan! Especialmente como adultos nos sentimos torpes al hacer la más banal de las preguntas.

A tu favor, sin embargo, tienes la rutina. No te preocupes, siempre nos damos cuenta de los clientes recurrentes. A menudo nos encariñamos con gusto.

Ah, no nos subestimes, ¡en la mayoría de los casos también somos muy curiosos! ¡Así que déjate llevar y cuéntale algo sobre tu ritual del sábado!

O, si tienes miedo de parecer cargante, mira a ver si aparece como colaborador del mes y le gastas una broma, se sentirá cómodo con eso.

*Cuéntanos cómo te va,
Pina*

From Miriam - Turin

Cara Pina,

I need some advice: I met a gelato maker that I'd like to get to know better.

I moved to this city recently and haven't made many friends yet, but I immediately took a liking to this young man. I admit, I keep going to the same gelateria every Saturday morning and there he is, every time, smiling and happy. Tips?

Cara Giulia,

Don't worry, we've all been there. There are people who, even if we don't know them personally, manage to win our hearts! Especially as adults, we are too embarrassed to ask the most trivial of questions.

But in this case, routine is on your side. Rest assured, we always notice regular customers. Often we even get attached to them. And don't underestimate us, most of the time we're even curious ourselves! So let yourself go and tell him about your Saturday ritual!

Or, if you're afraid of being too invasive, have a look to see if he's worker of the month and make a joke, he'll definitely feel comfortable with that.

*Let us know how it goes,
Pina*



¿POR QUÉ «CARA PINA»?

Es un juego de palabras italiano en torno a la palabra: «Carapina». De hecho, este es el nombre del elemento cilíndrico que contiene el gelato dentro del sumidero; es una palabra intraducible en muchos idiomas.

Divididas de esta manera, «Cara» corresponde al inglés dear y «Pina» es un nombre común en Italia.

¡Era demasiado bonito para no usarlo!

WHY "CARA PINA"?

It's an Italian play on words around the word: "Carapina". This is, in fact, the name of the cylindrical element used to store gelato inside the pozzetto; it is a word that in many languages, cannot be translated.

Broken down like so, "Cara" means "Dear" in English, and "Pina" is a very common name in Italy. It was too good not to use!



Si tú también tienes una historia para Pina, háznoslo saber enviando un correo electrónico a

carapina@romanagroup.com

If you have a story for Pina, let us know by sending an email to

carapina@romanagroup.com

UN HORÓSCOPO 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!



CAPRICORNIO
CAPRICORN

TRABAJO: tal vez solo realices uno de cada diez proyectos que tienes en juego, pero al menos has coleccionado todas las tarrinas Crumbles de la edición limitada. • **AMOR:** ¿no hay acuerdo sobre algo? Regalaos un momento juntos compartiendo una brioche con gelato. • **BIENESTAR:** el camino más difícil es el que lleva cada vez más lejos, pero aun así, empieza tu dieta el próximo lunes.

Work: you might only complete one of the ten projects you're currently working on, but at least you will have collected all the limited-edition Crumbles cups. • **Love:** in disagreement about something? Gift yourselves some time together and share a brioche with gelato. • **Health:** the most challenging road is the one that takes you furthest, but regardless, start your diet next Monday.



ACUARIO
AQUARIUS

TRABAJO: los colegas entienden y comparten vuestros objetivos; los superiores, simplemente no, prefieren los gustos a base de fruta. • **AMOR:** los seres queridos regalan a la pareja todo su apoyo y una Romana fidelity card con crédito ilimitado. • **BIENESTAR:** las dudas se acumulan y no sabes ahuyentarlas: ¿mejor un Frappé Gourmet o una Cremolata?

Work: your colleagues understand and share your goals; your managers simply don't, they prefer fruit-based flavours. • **Love:** your loved ones offer you and your partner all their support, as well as a Romana fidelity card with unlimited credit. • **Health:** doubts are piling up and you can't seem to dispel them: Frappé Gourmet or Cremolata?



PISCIS
PISCES

TRABAJO: no puedes prever cómo acabará una determinada tarea así que dedícate a ella lo mejor que puedas. Queríais intentar hacer un cucurucho en casa pero ha caído estrepitosamente. • **AMOR:** entre muchas alternativas se trata de descubrir la mejor opción, es difícil elegir entre 24 sabores. • **BIENESTAR:** despierta ternura, quédate bajo las sábanas saboreando una perfumada infusión.

Work: you don't know how a certain endeavour will go, but you give it your all. You wanted to try a cone at home but it collapsed disastrously. • **Love:** you have lots of options, it is simply a matter of picking the right one, it's hard choosing from 24 flavours. • **Health:** show off your tender side, stay under the covers and sip on a deliciously fragrant Infusion.



ARIES
ARIES

TRABAJO: resuelto con una iluminación improvisada una situación que llevaba mucho tiempo sin resolverse llevando a vuestros colegas una tarrina de Bacio di Dama. • **AMOR:** estáis absortos en otros asuntos, pero vuestra pareja os comprende y os guía hasta la Romana más cercana. • **BIENESTAR:** hay que salir del punto muerto y pasar a la acción, es hora de meter la tarta en la nevera para que esté lista a la hora de cenar.

Work: with a stroke of genius, you solve a problem that's been weighing you down for some time by bringing your colleagues a tub of Bacio di Dama (Lady's Kiss). • **Love:** you are absorbed in other matters, but your partner understands and guides you towards the nearest La Romana. • **Health:** you need to break the deadlock and take action, it's time to put the cake in the fridge, it's dinner time.

ÚNETE A LA ROMANA DAL 1947



Para más información, recomendamos consultar el sitio web y rellenar el formulario que figura al final de la página.
¡Te contactaremos inmediatamente!

For more information, please consult our website and fill out the form at the bottom of the page. You will be contacted immediately!



Editor in chief
Ambra Pecci

Diseño gráfico
Graphic design
Emma Gabrielli

Font
Androggy
(Letterhend Studio)
Alegreya
(Juan Pablo del Peral per
Huerta Tipográfica)
Bebas Neue
(Ryoichi Tsunekawa)

Impreso en
Printed at
Gegraf - Bertinoro (FC)

Terminado de imprimir
Finished printing
Gennaio/January 2023



All rights reserved. No part of this publication 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.