

THE SPATOLA JOURNAL

**NOUS VOUS RACONTONS
COMMENT NETFLIX
NOUS A MIS
A L'ENVERS**

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



MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947

*SPECIAL
ÉDITION*

ÉDITION 5

Février
Mars
Avril
2024



NETFLIX
**STRANGER
THINGS**

*Chers lecteurs,
cette fois, le protagoniste du numéro sera l'amitié. Nous
avons exploré ce sujet dans les moindres détails.
Que signifie pour nous « être amis » ? Comment devient-on ami ?
Quel goût a l'amitié ?*

Bonne lecture

*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*

AMITIÉ



LE MONDE À L'ENVERS

UpsideDown

COMMENT
TOUT
COMMENCE

Wow !

• *par où commençons-nous ?*

Comme dans tous les contes modernes, cette histoire commence par un courrier électronique, mais plus précisément, comme toutes les histoires de La Romana dal 1947, elle commence par le Gelato.

Lorsque nous avons vu la gelateria de Scoops Ahoy dans la troisième saison de la célèbre série télévisée *Stranger Things* de Netflix, nous nous sommes immédiatement sentis concernés. Ainsi, la collaboration avec Netflix pour donner vie à cette gelateria a été l'occasion parfaite pour revivre toutes nos scènes préférées !

En collaboration avec Netflix, nous avons sélectionné 10 gelaterie italiennes en fonction de leur taille et de leur présence locale et les avons catapultés dans l'univers de *Stranger Things*.

Nous nous sommes lancés tête baissée dans ce projet rouge et bleu et, en un rien de temps, nous nous sommes retrouvés à distribuer des gelati et des milkshakes au Lucca Comics à côté du pavillon 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.

« Les amis ne mentent pas »

Elle dit Onze en utilisant cette phrase un peu comme un sort de protection, parce qu'elle croit en l'amitié sans se poser de questions. Elle croit en une amitié qui est un pacte de confiance totale, une amitié qui est loyale et parfois déchirante et honnête, elle croit en l'amitié qui vous sauve littéralement la vie, au mépris du danger.

Stranger Things écrit une lettre dépassionnée à l'égard de ses amis et de tous ces petits – parfois même gigantesques – gestes avec lesquels nous nous soucions des autres et nous nous rendons disponibles lorsque le moment l'exige.

Mais surtout de ces petits protagonistes nous avons été convaincus par les valeurs, celles-là mêmes avec lesquelles nous avons construit notre entreprise La Romana dal 1947 : la loyauté qui génère la confiance, le désir d'innover en dehors du cadre d'une petite ville et le fort sentiment d'appartenance qui nous rapproche de nos concitoyens.

"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.

DANS LES GELATERIE TOUT LE MOOD STRANGER THINGS



Il n'y a pas de voyage dans *Le monde à l'envers* qui ne commence pas par un portail. Notre tâche cette fois était de devenir le portail. L'outil à votre disposition pour vous faire rencontrer les personnages de la série.

Ce n'est pas un travail très simple car, contrairement à un espace-temps, rien ne pouvait être laissé au hasard et cette fois, notre passion pour les détails a été plus méticuleuse que d'habitude. Nous voulions que tout soit génial : du shooting aux coupes, des couleurs du comptoir arrière à vos photos avec dans la main le milkshake en édition limitée.

Au cours du mois de novembre, nous avons teint tout ce que nous pouvions en bleu, rouge et bleu - sauf la crème glacée bien sûr ! Le gelato, en effet, s'inspire de l'Amérique des téléfilms des années 1980, entre Popcorn et Cheesecake.

Le défi a été prenant, mais on est bien entraînés et on est contents du résultat.

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.

Vous êtes curieux de voir l'envers du décor ?



Curious to see behind the scenes?



COMMENT SONNENT LES ANNÉES '80

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!

Les années quatre-vingt sont avant tout leur musique.

Les groupes ou les chanteurs les plus emblématiques ont fait une brèche dans le cœur de tous avec leurs refrains qui ne sortent pas de votre tête, les intro les plus inoubliables de tous les temps et le rythme irrésistible pour même le plus timide des danseurs.

Nous n'avons pas manqué l'occasion de préparer une playlist que nous avons fait tourner en continu pendant que nous travaillions.

Pour tous ceux qui ont envie d'un renouveau, vous pouvez la trouver ici !



*SUGGÉREZ-NOUS
VOTRE COMBINAISON
PARFAITE, EN ÉCRIVANT À
thespatolajournal@romanagroup.com*

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



**better
together**

LA RECETTE DE L'AMITIÉ ? LE PARTAGE



Les Italiens ont l'habitude de discuter avec animation de la nourriture pendant qu'ils la mangent, et ce même lorsque le protagoniste est un gâteau venu tout droit d'Amérique : le Cheesecake. Avez-vous déjà remarqué que lorsque vous apportez un bon cheesecake à un dîner chez un ami, une discussion animée s'engage immédiatement sur les préférences de chacun et sur la façon de le préparer ? Que l'on soit du côté du cuit ou du cru importe peu, une belle part de gâteau et un accord est trouvé !

RECIPICE 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!

QUAND UN CLASSIQUE RENCONTRE UNE PÂTE À TARTINER

CHEESECAKE CUIT & CRÈME À TARTINER

Ingrédients

Pour la base :

250 g Biscuits secs
75 g Beurre

Pour la garniture :

500 g Fromage frais à tartiner
150 ml Crème fraîche liquide
100 g Sucre
3 Œufs
1 gousse Vanille

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



Procédure :

1. Pour faire le cheesecake, commencez par la base : faites fondre le beurre dans une casserole et laissez-le refroidir. Versez les biscuits dans un mixeur et mixez-les pour les hacher finement, tout en ajoutant le beurre fondu. Vous devrez obtenir un composé de consistance similaire au sable mouillé.
2. Beurrez et tapissez avec du papier sulfurisé un moule à charnière de 24 cm de diamètre, couvrant à la fois la base et les bords. Transférez le mélange de biscuits dans le moule et pressez bien pour le compacter, en vous aidant du fond d'un verre.
3. Laissez refroidir la base au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes et, en attendant, mettre dans un bol le fromage frais à tartiner, la crème, les œufs, le sucre et la vanille, le tout monté à l'aide d'un batteur électrique.
4. Versez la crème ainsi obtenue sur la base de biscuits en prenant soin de la niveler avec une spatule, puis faites cuire au four à une température de 180 degrés pendant environ une heure.
5. Pendant que vous attendez qu'il refroidisse, habillez-vous pour atteindre La Romana la plus proche et achetez un pot de crème à tartiner, ce n'est qu'ainsi que vous pourrez personnaliser votre cheesecake en combinant encore plus de goûts. De la pistache au caramel salé, chacun trouvera son parfum préféré.

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 ET NETFLIX ITALIE ENSEMBLE À MILAN

Une ville où les gens suivent un agenda méticuleux, courent et prennent l'apéritif.

Milan se vante d'être un patrimoine artistique, abritant des bâtiments anciens comme le Teatro alla Scala, le Duomo et créant une ligne d'horizon moderne parsemée de gratte-ciel. Métropole cosmopolite, l'une des capitales mondiales de la mode et du design, porteuse de nouveaux stimuli et tendances. Pôle financier stratégique au niveau international, abritant le siège de la Bourse italienne. La restauration de haut niveau, entre tradition et fusion.

C'est pourquoi la ville a été choisie par La Romana pour faire exploser l'événement en collaboration avec Netflix le 1er novembre 2023. Si ce n'est pas ici, où ?

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 plus grande nouveauté de cette année est sans aucun doute le partenariat avec Netflix, le service de divertissement en streaming le plus célèbre au monde. À cette occasion, depuis le 1er novembre, dix points de vente de La Romana dal 1947 se sont déguisés en Stranger Things, transformant le local en Scoops Ahoy, gelateria des années 80 où travaillent Steve et Robin, rappelant les aventures fantastiques de Onze, Dustin, Mike et les autres. Le premier point de vente choisi pour cette collaboration est Milan, où La Romana s'est mise « à l'envers » ou « upside down » rappelant la dimension alternative parallèle au monde des humains dans laquelle vivent les Demogorgons.

Les grandes vitrines de la gelateria ont été ornées d'autocollants et de personnalisations dans des tons vifs allant du bleu aqua au rouge vif, les marqueurs de goût ont été personnalisés et de nouvelles saveurs ont été créées (en version gelato et milkshake) : *The Hawkins Special : Salted Caramel Pop Corn Topped Gelato* et *The Strawberry Rift : Cheesecake gelato avec strawberry sauce*. Les deux saveurs proviennent d'une étude méticuleuse des recettes typiques de l'atmosphère américaine.

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.



EN ENTRANT DANS L'UNE DE CES GELATERIE, LES VISITEURS ONT PU VIVRE UNE EXPÉRIENCE INÉDITE, SPÉCIALE ET INTERACTIVE, EN PARTICULIER POUR LES FANS DE LA CÉLÈBRE SÉRIE TÉLÉVISÉE. À CET ÉGARD, L'ÉTABLISSEMENT DISPOSAIT ÉGALEMENT D'UN TRÈS GRAND ESPACE DÉDIÉ AUX CLIENTS, PERSONNALISÉ SUR LE THÈME SCOOPS AHOY, OÙ TOUT LE MONDE POUVAIT PRENDRE DES PHOTOS ET LES PUBLIER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX TOUT EN DÉGUSTANT DE NOUVELLES SAVEURS DE CRÈME GLACÉE OU DE SMOOTHIES DÉDIÉS. IL SEMBLAIT SAVOURER UNE NOUVELLE DIMENSION DU GOÛT !

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!

« REGARDEZ L'ÉVÈNEMENT
NETFLIX DANS NOTRE
POINT DE VENTE À
MILAN »



Milan et la mode, Milan et le design,
Milan et le travail.

Pourtant, Milan a beaucoup plus à
offrir, bien au-delà de ce qui alimente
l'imaginaire commun : de la maison dans
laquelle le diable habite, au n° 3 du corso
de Porta Romana,

Palazzo Acerbi ou la statue de la liberté
sur la façade du Duomo, considérée
comme l'une des premières sources
d'inspiration pour la célèbre ville de
New 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.





UNE JOURNÉE SUR LES NAVIGLI

Porta Genova, Arc de Porta Ticinese, les Navigli, les Colonne de San Lorenzo. Nous sommes au centre de la vie nocturne.

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

Le quartier accueille des marchés d'antiquités, où vous découvrirez un visage inhabituel de Milan. Du matin au soir, la traditionnelle Fiera di Sinigaglia se tient le long de l'Alzaia del Naviglio Grande. De plus, le dernier dimanche du mois, le Naviglio Grande accueille le Marché des Antiquités. Pour les amoureux de la nature et de l'art du jardinage, nous recommandons la manifestation Fiori e sapori (Fleurs et saveurs) sur le Naviglio Grande.

Ces dernières années, les Navigli sont également devenus un point de rencontre pour les étudiants, les designers et les personnes créatives qui ne sont pas de la ville et qui se réunissent le soir pendant l'happy hour. Le long du Naviglio Pavese et du Naviglio Grande, vous trouverez des bars, des brasseries et des restaurants où vous pourrez passer la soirée en bonne compagnie. Pour essayer quelque chose d'inhabituel, il existe des bars flottants où l'on peut déguster un cocktail sur l'eau.

Et pourquoi ne pas terminer la soirée avec un bon gelato à Via Col Di Lana ?

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.

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 ?

Martina fait partie de cette génération dite « native numérique », habituée à l'utilisation des technologies et des médias sociaux depuis l'adolescence.

Lorsqu'il a dû choisir la direction à donner à sa carrière professionnelle, il a exploité cette capacité innée et a combiné ses passions avec l'étude du secteur de la communication.

Dans l'équipe de La Romana dal 1947 depuis plus d'un an, Martina s'occupe de tous les réseaux sociaux des gelaterie du groupe avec beaucoup de créativité et d'enthousiasme. « Penser que j'avais été embauchée pour autre chose ! » se souvient-elle « Je devais m'occuper du service à la clientèle, alors je répondais à tous les commentaires que nos clients nous envoyaient via les différents canaux sociaux. Puis, petit à petit, de nombreuses opportunités se sont ouvertes devant moi auxquelles j'ai toujours répondu d'une seule manière : oui ! »

Et en effet, à la regarder aujourd'hui, elle a fait du chemin : elle détermine le contenu qui est publié sur les pages sociales de La Romana, choisit les images, copy et organise des événements pour impliquer le grand public. Le dernier projet ? Ses défis !

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!

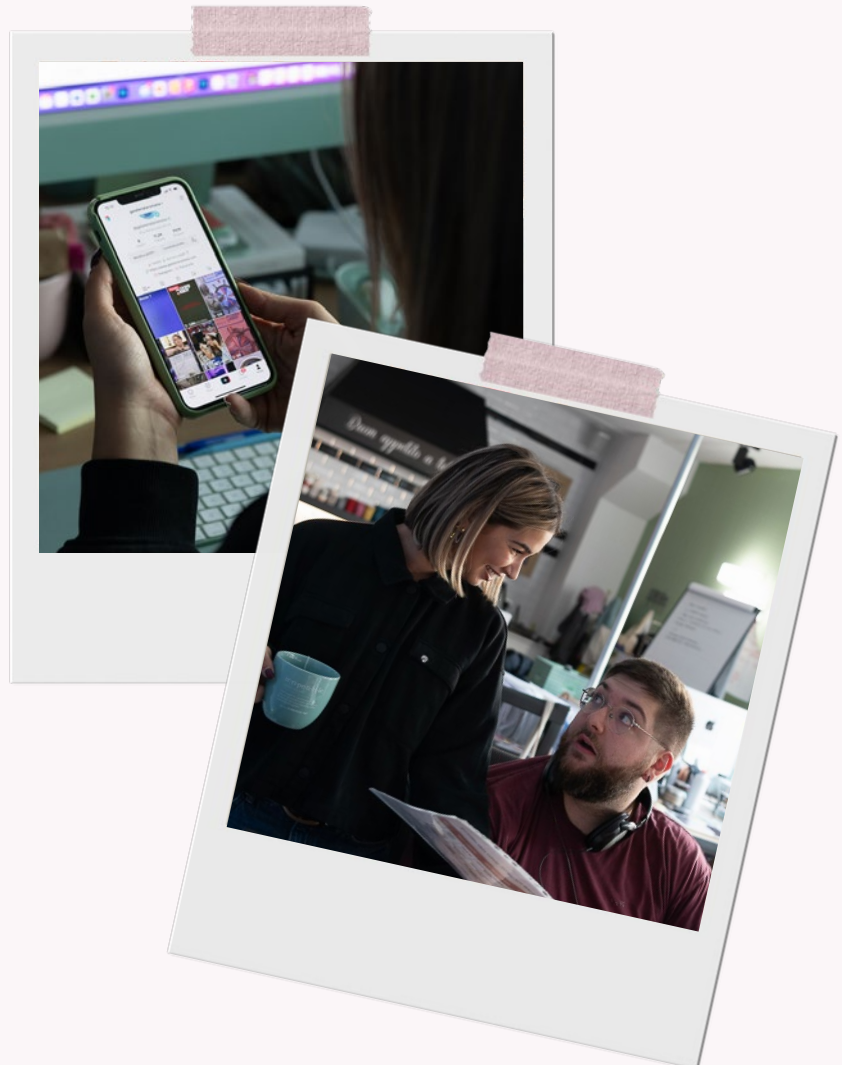
TIK



MARTINA TOK ET LES SIENS DÉFI !

“ *Que signifie travailler avec les réseaux sociaux de Romana ?* ”

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





« Nous travaillons depuis un an sur ce nouveau réseau social, Tik Tok, et je me suis sentie immédiatement concernée : la fraîcheur de la communication, la possibilité d'interagir avec un public plus jeune et la créativité du contenu m'ont convaincue de faire atterrir La Romana sur ce canal.

Ce choix nous apporte une grande satisfaction puisque le nombre de followers ne cesse d'augmenter. »

Le plus grand défi pour Martina a été la collaboration que La Romana a signée avec Netflix, qui l'a mise à l'envers.

« J'ai beaucoup appris et je l'ai fait en m'inspirant des meilleurs. Nous avons eu l'occasion d'expérimenter de nombreuses activités nouvelles et stimulantes.

J'ai impliqué le public à travers les fameux défis Tik Tok : le défi consistait à manger une glace à l'envers et à poster la vidéo sur la chaîne, celle qui avait obtenu le plus de vues gagnait une carte de 200 euros à dépenser dans la boutique officielle de Netflix Italie. »

Que nous mijote l'avenir ? « Beaucoup de nouveaux défis et beaucoup de contenu à partager avec nos clients. »

"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."



Toujours prêts à compter les uns sur les autres et à s'entraider, les protagonistes de Stranger Things mettent leur force dans le groupe.

« Un peu comme dans notre service marketing, nous sommes 8 et nous sommes très unis, nous nous soutenons mutuellement. Mon bras droit, c'est Enea qui s'occupe de créer les contenus vidéo. Nous collaborons quotidiennement et les discussions constantes nous ont rapprochés. C'est une personne très créative et elle a un goût extraordinaire pour la réalisation des vidéos, ce qui continue de m'inspirer pour le contenu à publier sur les réseaux sociaux.

Notre partenariat prévoit également des bagarres quotidiennes, mais ce sont des bêtises, nous nous compensons maintenant !

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 - Turin

Cara Pina,

J'ai besoin d'un conseil : j'ai connu un glacier que j'aimerais mieux connaître.

J'ai récemment déménagé dans cette ville et je ne me suis pas fait beaucoup d'amis, mais ce garçon m'a tout de suite inspiré de la sympathie. J'avoue que je continue d'aller chez ce glacier tous les samedis matin et que je le trouve toujours souriant et joyeux. Conseils ?

Cara Giulia,

ne vous inquiétez pas, nous sommes tous passés par là un peu : il y a ces gens qui, même si on ne les connaît pas, nous convainquent ! Surtout en tant qu'adultes, nous nous sentons gênés de poser la question la plus banale.

À votre avantage, cependant, vous avez la routine. Ne vous inquiétez pas, nous remarquons toujours les clients fidèles. Souvent et volontiers, nous nous y attachons.

Ah, ne nous sous-estimons pas, dans la plupart des cas, nous sommes même très curieux ! Alors laissez-vous aller et parlez-lui un peu de votre rituel du samedi !

Ou, si vous avez peur de paraître encombrant, regardez s'il apparaît en tant que collaborateur du mois et faites une blague, il se sentira forcément à l'aise.

Faites-nous savoir comment ça se passe, 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



POURQUOI « CARA PINA » ?

Il s'agit d'un jeu de mots italien autour du mot : « Carapina ». C'est en effet le nom de l'élément cylindrique qui contient la crème glacée à l'intérieur du puits ; c'est un mot intraduisible dans de nombreuses langues.

Ainsi divisé, « Cara » correspond à l'anglais dear et « Pina » est un nom répandu en Italie. C'était trop beau pour ne pas l'utiliser !

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 vous avez aussi une histoire pour Pina, faites-le nous savoir en envoyant un e-mail à carapina@romanagroup.com

If you have a story for Pina, let us know by sending an email to carapina@romanagroup.com

UN HOROSCOPE FAIT DE GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

VOTRE SIGNE MANQUE ?
Vous le trouverez ici !



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



CAPRICORNE
CAPRICORN

TRAVAIL : peut-être que vous ne réaliserez qu'un projet sur dix parmi ceux que vous avez en tête, mais au moins vous avez collectionné toutes les coupes Crumbles en édition limitée. • **AMOUR :** il n'y a pas d'accord sur quelque chose ? Accordez-vous du temps ensemble en partageant une brioche avec le gelato. • **BIEN-ÊTRE :** la voie la plus difficile est celle qui mène de plus en plus loin, mais dans tous les cas, le régime commence lundi prochain.

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.



VERSEAU
AQUARIUS

TRAVAIL : les collègues comprennent et partagent vos objectifs ; les supérieurs, non, ils préfèrent les parfums à base de fruit. • **AMOUR :** les proches apportent au couple tout leur soutien et une carte de fidélité romaine au crédit illimité. • **BIEN-ÊTRE :** les doutes s'accumulent et vous ne savez pas les chasser : vaut-il mieux un Frappé Gourmet ou une 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?



POISSONS
PISCES

TRAVAIL : vous ne pouvez pas prédire comment se terminera une certaine entreprise et vous vous y consacrez du mieux que vous pouvez. Vous vouliez essayer de faire un cornet à la maison mais il s'est effondré. • **AMOUR :** parmi les nombreuses alternatives, il s'agit de découvrir le meilleur choix, il est difficile de choisir entre 24 parfums. • **BIEN-ÊTRE :** suscitez de la tendresse, restez sous les couvertures en sirotant une infusion parfumée.

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.



BÉLIER
ARIES

TRAVAIL : vous résolvez une situation qui s'éternise par une illumination soudaine en apportant à vos collègues une barquette de Bacio di Dama. • **AMOUR :** vous êtes absorbé par d'autres tâches, mais votre partenaire sait comprendre et vous guider vers La Romana la plus proche. • **BIEN-ÊTRE :** il faut rattraper le retard et passer à l'action, il est temps de mettre le gâteau au réfrigérateur pour qu'il soit prêt pour l'heure du dîner.

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.

UNISSEZ-VOUS À LA ROMANA DAL 1947



Pour plus d'informations, visitez notre site web et remplissez le
formulaire en fin de page.
Vous serez contacté immédiatement !

*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

Projet graphique
Graphic design
Emma Gabrielli

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

Imprimé à
Printed at
Gegraf - Bertinoro (FC)

Achévé d'imprimer
Finished printing
Gennaio/January 2023



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.