

THE SPATOLA JOURNAL

TI RACCONTIAMO
COME NETFLIX
CI HA MESSO
SOTTOSOPRA

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



SPECIAL
EDITION

ISSUE 5

Febbraio
Marzo
Aprile
2024

MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



NETFLIX
**STRANGER
THINGS**

*Carissimi Lettori,
questa volta il protagonista del numero sarà l'amicizia.
Abbiamo esplorato questo argomento fin nei minimi
dettagli.
Cosa significa per noi "essere amici"? Come si diventa amici?
Che sapore ha l'amicizia?*


Buona Lettura

*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

AMICIZIA



SOTTO
SOPRA

UpsideDown

COME
TUTTO
HA INIZIO

Wow!

• *da dove cominciamo?*

Come in tutte le favole moderne questa storia inizia con una mail, ma più propriamente come tutte le storie de La Romana dal 1947 inizia con il gelato.

Quando nella terza stagione di Stranger Thing, acclamata serie televisiva di Netflix, abbiamo visto la gelateria di Scoops Ahoy ci siamo subito immedesimati. Così la collaborazione con Netflix per portare in vita questa gelateria è stata l'occasione perfetta per rivivere tutte le nostre scene preferite!

Insieme a Netflix abbiamo selezionato 10 gelaterie italiane per dimensioni e presenza sul territorio e le abbiamo catapultate nel mondo di Stranger Things. Ci siamo buttati a capofitto in questo progetto rosso e azzurro e in men che non si dica ci siamo trovati a distribuire gelati e milkshake al Lucca Comics a fianco del padiglione di 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.

"Gli amici non mentono"

Dice Undici usando questa frase un po' come fosse un incantesimo di protezione, perché lei nell'amicizia ci crede senza alcun dubbio. Crede in un'amicizia che si fa patto di fiducia totale, un'amicizia leale e a tratti cocentemente onesta, lei crede nell'amicizia che ti salva letteralmente la vita, sprezzante dei pericoli.

Stranger Things scrive una lettera spassionata nei confronti degli amici e di tutti quei piccoli -talvolta anche giganteschi- gesti con cui ci prendiamo cura degli altri e ci rendiamo disponibili quando il momento chiama.

Ma soprattutto di questi piccoli protagonisti ci hanno convinto i valori, gli stessi con cui abbiamo costruito la nostra azienda La Romana dal 1947: ossia la lealtà che genera fiducia, il desiderio di innovare fuori dagli schemi di una piccola città e il forte senso di appartenenza che ci tiene stretti alle nostre persone.

"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.

NELLE GELATERIE TUTTO IL MOOD STRANGER THINGS



Non esiste viaggio nel *Sottosopra* che non parta da un portale. Il nostro compito questa volta è stato quello di diventare il portale. Lo strumento a vostra disposizione per farvi incontrare i personaggi della serie.

Lavoro non proprio semplicissimo perché, a differenza di un varco spazio-tempo, niente poteva essere lasciato al caso e questa volta la nostra passione per i dettagli è stata più meticolosa del solito. Volevamo fosse tutto grandioso: dallo shooting alle coppette, dai colori del retrobanco alle vostre foto con in mano il milkshake in edizione limitata.

Nell'arco di Novembre abbiamo tinto tutto il possibile di azzurro, rosso e blu - tranne il gelato ovviamente! Il gelato, infatti, è ispirato all'America dei telefilm anni Ottanta, tra Popcorn e Cheesecake.

E' stata una sfida avvincente, ma noi siamo ben allenati e siamo molto contenti del risultato.

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.

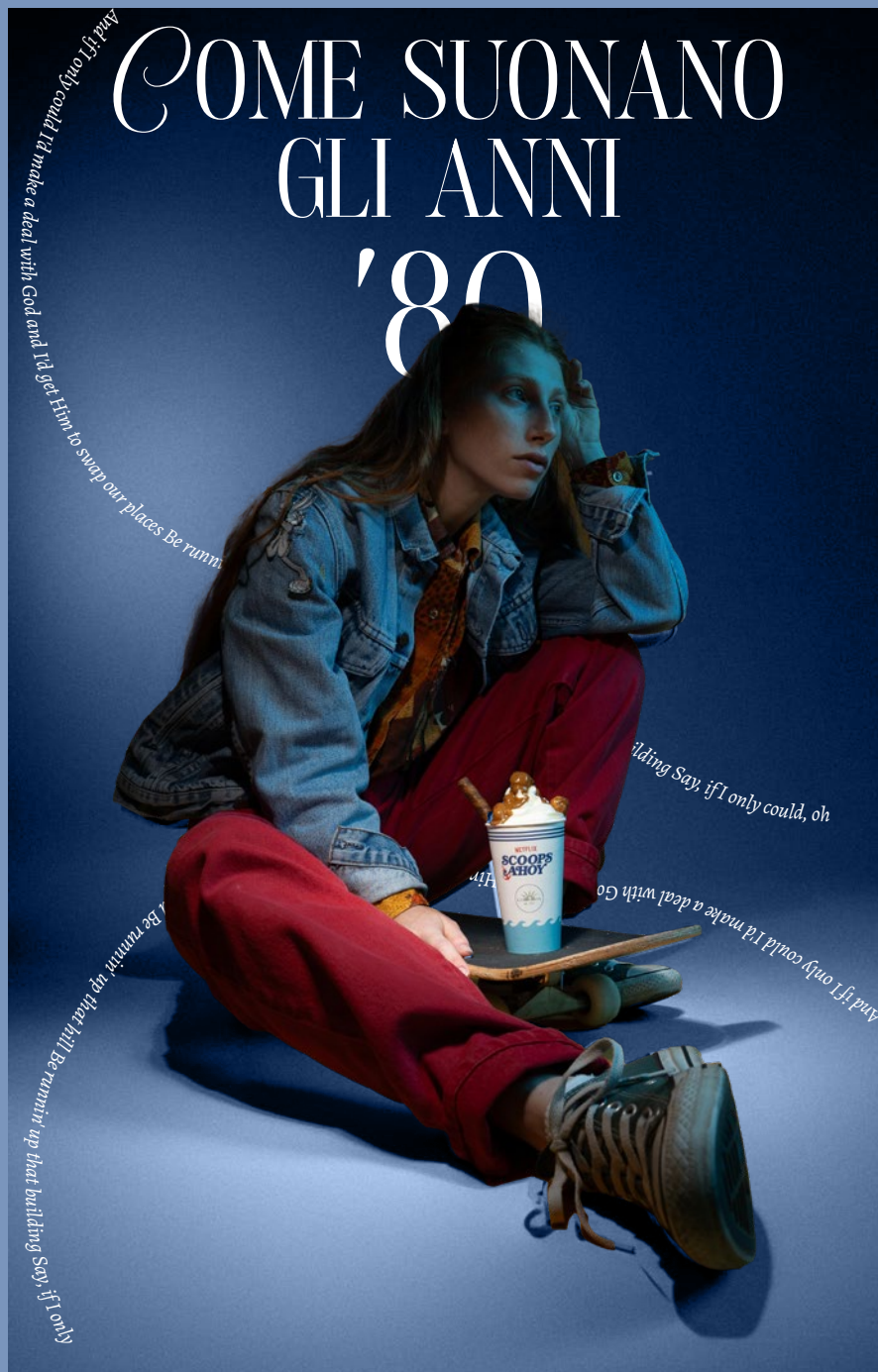
During the month of November, we coloured everything possible in light blue, red and blue - except for the gelato of course! The gelato, sure enough, is inspired by the America of 1980s TV series, amid Popcorn and Cheesecake.

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

Sei curioso di vedere i dietro le quinte?



Curious to see behind the scenes?



COME SUONANO GLI ANNI '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!

Gli anni ottanta sono soprattutto la loro musica.

Le band o i cantanti più iconici hanno fatto breccia nei cuori di tutti con i loro ritornelli che non ti escono dalla testa, le intro più indimenticabili di sempre e il ritmo irresistibile per anche il più timido dei ballerini.

Noi non ci siamo lasciati scappare l'occasione di preparare una playlist che abbiamo tenuto accesa non stop mentre lavoravamo.

Per chiunque sia in vena di un revival la trovate qua affianco!



'80!



SUGGERISCICI
LA TUA COMBINAZIONE
PERFETTA, SCRIVENDO A
thespatolajournal@romanagroup.com

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



better
together

LA RICETTA DELL'AMICIZIA? LA CONDIVISIONE



Per gli italiani è pratica quotidiana discutere animatamente di cibo anche mentre il cibo lo stanno consumando e questo succede persino quando la protagonista è una torta che arriva dritta dall'America: la Cheesecake. Avete mai notato che quando portate a cena a casa di amici una bella Cheesecake parte subito un acceso confronto sulle preferenze di ciascuno e sulla modalità di preparazione? Che siate del team cotta o cruda poco importa, una bella fetta di torta e si trova un accordo!

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!

QUANDO UN CLASSICO INCONTRA UNA SPALMABILE

CHEESECAKE COTTA & CREMA SPALMABILE

Ingredienti

Per la base:

250 gr Biscotti secchi
75 gr Burro

Per la farcitura:

500 gr Formaggio fresco spalmabile
150 ml Panna fresca liquida
100 gr Zucchero
3 Uova
1 baccello Vaniglia

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



Procedimento:

1. Per realizzare la cheesecake iniziate dalla base: fate sciogliere il burro in un pentolino e lasciate intiepidire. Versate i biscotti in un mixer e frullate per tritarli finemente, nel mentre aggiungete il burro fuso. Dovrete ottenere un composto dalla consistenza simile alla sabbia bagnata.
2. Imburrate e foderate con carta forno uno stampo a cerniera del diametro di 24 cm, ricoprendo sia la base che i bordi. Trasferite il composto di biscotti nello stampo e pressate bene per compattarlo, aiutandovi col fondo di un bicchiere.
3. Far raffreddare la base in frigo per una trentina di minuti e nel frattempo mettere insieme in una ciotola il formaggio fresco spalmabile, la panna, le uova, lo zucchero e la vaniglia, montando il tutto con uno sbattitore elettrico.
4. Versare la crema così ottenuta sulla base di biscotti avendo cura di livellarla con una spatola, quindi far cuocere in forno a una temperatura di 180 gradi per un'oretta circa.
5. Mentre aspettate che si raffreddi vestitevi per raggiungere La Romana più vicina e acquistate un vasetto di crema spalmabile, solo così potrete personalizzare la vostra cheesecake combinando anche più gusti. Dal Pistacchio al Caramello salato ognuno troverà il suo gusto preferito.

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
E NETFLIX ITALIA
INSIEME A MILANO

Una città in cui si segue un'agenda meticolosa, si corre e si fanno gli aperitivi.

Milano vanta di essere un patrimonio artistico, ospitando edifici antichi come il Teatro alla Scala, il Duomo e creando un moderno skyline punteggiato di grattacieli.

Metropoli cosmopolita, una delle capitali mondiali della moda e del design, portatrice di nuovi stimoli e tendenze. Polo finanziario strategico a livello internazionale, ospitando la sede della Borsa Italiana.

La ristorazione di alto livello, tra tradizione e fusion.

Ecco perché la città è stata scelta da La Romana per far esplodere l'evento in collaborazione con Netflix il 1° novembre 2023.

Se non qui, dove?

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 più grande novità di quest'anno è senza dubbio la partnership con Netflix, il servizio d'intrattenimento in streaming più famoso al mondo. In questa occasione, dal 1° novembre dieci punti vendita de La Romana dal 1947 si sono travestiti da Stranger Things, trasformando il locale in Scoops Ahoy, gelateria anni '80 in cui lavorano Steve e Robin, ricordando le fantastiche avventure di Undici, Dustin, Mike e gli altri. Il primo punto vendita scelto per questa collaborazione è Milano, dove La Romana si è messa "sottosopra" o "upside down" ricordando la dimensione alternativa in parallelo al mondo umano in cui vivono i Demogorgoni.

Le grandi vetrate della gelateria sono state arricchite da adesivi e personalizzazioni con toni vivaci che vanno dall'azzurro acqua al rosso acceso, i segnaposti sono stati personalizzati e sono stati creati dei gusti nuovi (in versione gelato e milkshake): *The Hawkins Special: Salted Caramel Pop Corn Topped Gelato* e *The Strawberry Rift: Cheesecake gelato with strawberry sauce*. Entrambi i gusti derivano da uno studio meticoloso delle ricette tipiche dell'atmosfera 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.



ENTRARE IN UNA DI QUESTE GELATERIE PERMETTEVA AI VISITATORI DI VIVERE UNA VERA E PROPRIA ESPERIENZA MAI VISSUTA PRIMA, SPECIALE E INTERATTIVA SOPRATTUTTO PER CHI È FAN DELLA CELEBRE SERIE TV. A TAL PROPOSITO, IL LOCALE ERA ANCHE DOTATO DI UNO SPAZIO MOLTO GRANDE DEDICATO AI CLIENTI, PERSONALIZZATO A TEMA SCOOPS AHOY, IN CUI TUTTI POTEVANO FARSI FOTO E PUBBLICARLE SUI SOCIAL MENTRE SI GUSTANO I NUOVI GUSTI GELATO O I FRAPPÉ DEDICATI. SEMBRAVA DI ASSAPORARE UNA NUOVA DIMENSIONE 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!

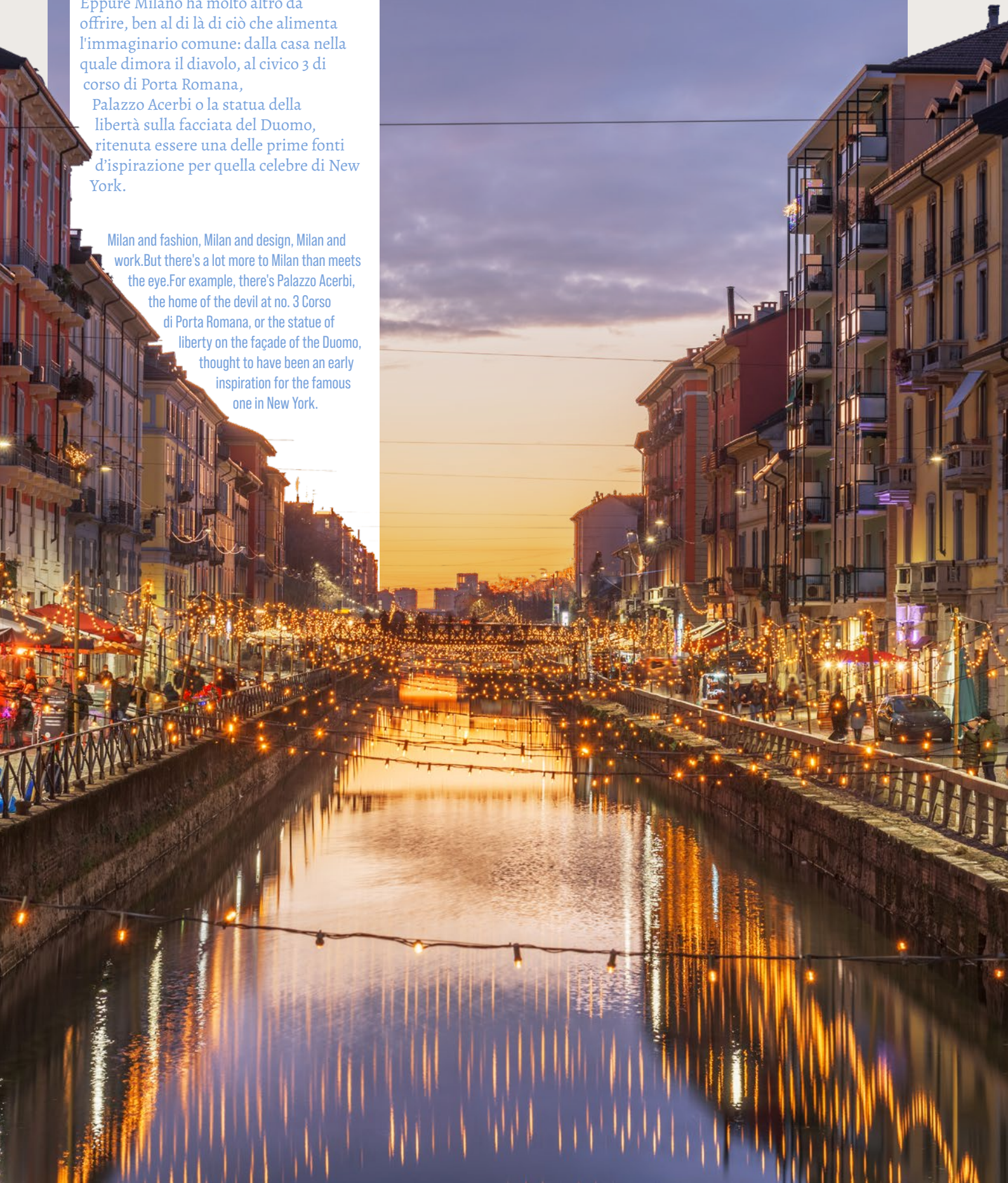
"GUARDA L'EVENTO
NETFLIX NEL NOSTRO
PUNTO VENDITA A
MILANO"



Milano e la moda, Milano e il design,
Milano e il lavoro.

Eppure Milano ha molto altro da
offrire, ben al di là di ciò che alimenta
l'immaginario comune: dalla casa nella
quale dimora il diavolo, al civico 3 di
corso di Porta Romana,
Palazzo Acerbi o la statua della
libertà sulla facciata del Duomo,
ritenuta essere una delle prime fonti
d'ispirazione per quella celebre di 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.





UNA GIORNATA SUI NAVIGLI

Porta Genova, Arco di Porta Ticinese, i Navigli, le Colonne di San Lorenzo. Ci troviamo in un centro della movida.

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

La zona ospita mercatini dell'antiquariato, in cui scoprirete un volto inedito di Milano. Da mattina a sera, lungo l'Alzaia del Naviglio Grande si tiene la tradizionale Fiera di Sinigaglia. Inoltre, l'ultima domenica del mese, il Naviglio Grande ospita il Mercatone dell'Antiquariato. Per chi, invece, ama la natura e l'arte del giardinaggio, consigliamo la manifestazione Fiori e sapori sul Naviglio Grande.

Negli ultimi anni i Navigli sono anche diventati il punto di ritrovo di studenti fuori sede, designer e creativi, che la sera si ritrovano durante l'happy hour. Sia lungo il Naviglio Pavese sia lungo il Naviglio Grande si trovano bar, birrerie e ristoranti nei quali trascorrere la serata in compagnia. Per provare qualcosa di insolito, ci sono dei locali galleggianti per godersi un cocktail sull'acqua.

E perché non terminare la serata con un bel gelato in Via Col Di Lana 2?

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 2?

Martina fa parte di quella generazione cosiddetta “nativa digitale”, avveza all’uso delle tecnologie e dei social media già dall’adolescenza.

Quando ha dovuto scegliere che direzione dare alla sua carriera lavorativa, ha sfruttato questa innata capacità e ha combinato le sue passioni con lo studio del settore della comunicazione.

Nel team de La Romana dal 1947 da più di un anno, Martina si occupa di tutti i social delle gelaterie del gruppo con grande creatività ed entusiasmo. “Pensare che ero stata assunta per tutt’altro!” ricorda “Dovevo occuparmi del Customer care, quindi rispondevo a tutte le recensioni che i nostri clienti ci mandavano tramite i vari canali social. Poi, piano piano, davanti a me si sono aperte molte opportunità alle quali ho sempre risposto in un unico modo: sì!”

E in effetti, a vederla oggi, di strada ne ha fatta: stabilisce i contenuti che vengono pubblicati sulle pagine social de La Romana, sceglie immagini, copy ed organizza eventi per coinvolgere il grande pubblico. L’ultimo progetto? Le sue challenge!

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



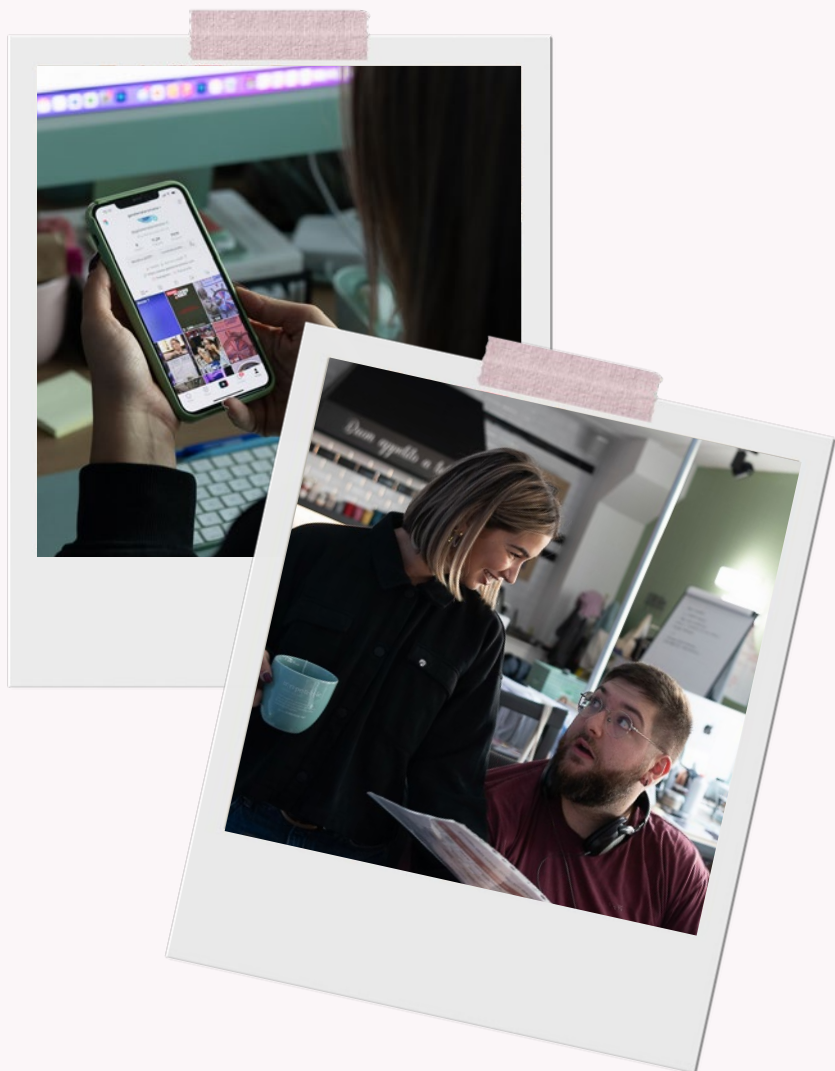
OUR PEOPLE

MARTINA
SOCIAL MEDIA
MANAGER
LA ROMANA GROUP

MARTINA TOK E LE SUE CHALLENGE!

“ Cosa significa
lavorare con
i social de la
Romana? ”

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





“Da un anno stiamo lavorando su questo nuovo social, Tik Tok, e mi sono sentita subito coinvolta: la freschezza comunicativa, la possibilità di interagire con un pubblico di età più giovane e la creatività dei contenuti mi ha convinta a far sbarcare La Romana sul canale.

La scelta ci sta portando grandi soddisfazioni visto il numero di follower che continua a salire.”

La sfida più grande per Martina è stata la collaborazione che La Romana ha firmato con Netflix, che l’ha messa alquanto sottosopra.

“Ho imparato tantissimo e l’ho fatto dai migliori. Abbiamo avuto l’occasione di sperimentarci in tante nuove attività sfidanti.

Ho coinvolto il pubblico tramite le celebri challenge di Tik Tok: la sfida consisteva nel mangiare un gelato sottosopra e postare il video sul canale, quello che ha ottenuto più visualizzazioni ha vinto una card dal valore di 200€ da spendere nell’official store di Netflix Italia.”

Cosa bolle in pentola per il futuro? “Tante nuove challenge e molti contenuti da condividere con i nostri clienti.”

“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.”



Sempre pronti a contare l’uno sull’altro e a darsi un aiuto a vicenda, i protagonisti di Stranger Things, ripongono la loro forza nel gruppo.

“Un po’ come nel nostro Ufficio Marketing, siamo in 8 e siamo molto uniti, ci sosteniamo a vicenda. Il mio braccio destro è Enea, che si occupa di creare i contenuti video. Collaboriamo quotidianamente e i continui confronti ci hanno avvicinati. È una persona molto creativa e ha uno straordinario gusto nel realizzare i video, cosa che continua a darmi ispirazione per i contenuti da postare sui social.

Il nostro sodalizio prevede anche battibecchi giornalieri ma sono sciocchezze, ormai ci compensiamo!

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



Da Miriam - Torino

Cara Pina,

Ho bisogno di un consiglio: ho conosciuto un gelataio che vorrei conoscere meglio.

Mi sono trasferita da poco in questa città e non ho fatto molta amicizia, ma questo ragazzo fin da subito mi ha ispirato simpatia. Ammetto che continuo a frequentare quella gelateria tutti i sabati mattina e lo trovo sempre sorridente e solare. Consigli?

Cara Giulia,

non ti preoccupare ci siamo passati un po' tutti: ci sono quelle persone che, pur non conoscendole, ci conquistano! Specialmente da adulti ci sentiamo imbranati nel fare la più banale delle domande.

A tuo vantaggio però hai la routine. Non temere, noi ci accorgiamo sempre dei clienti ricorrenti. Spesso e volentieri ci affezioniamo proprio. Ah, non sottovalutarci, nella maggior parte dei casi siamo anche curiosissimi! Quindi lasciati andare e raccontagli qualcosa del tuo rito del sabato!

Oppure, se hai paura di sembrare ingombrante, guarda se compare come collaboratore del mese e fai una battuta, su quello si sentirà a suo agio per forza.

*Facci sapere come 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*



PERCHÉ "CARA PINA"?

Si tratta di un gioco di parole italiano attorno alla parola: "Carapina". Questo è infatti il nome dell'elemento cilindrico che contiene il gelato all'interno del pozzetto; è una parola intraducibile in molte lingue.

Era troppo bello per non 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!



Se anche tu hai una storia per Pina, faccelo sapere mandando una mail a carapina@romanagroup.com

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

UN OROSCOPO FATTO DI GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

MANCA IL TUO SEGNO?
Lo trovi qua!



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



CAPRICORNO
CAPRICORN

LAVORO: forse realizzerete solo un progetto su dieci di quelli che avete in ballo, ma almeno avete collezionato tutte le coppette Crumbles dell'edizione limitata. • **AMORE:** non c'è accordo su qualcosa? Concedetevi del tempo insieme dividendo una brioche col gelato. • **BENESSERE:** la via più difficile è quella che porta sempre più lontano, ma comunque la dieta iniziatela lunedì prossimo.

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.



ACQUARIO
AQUARIUS

LAVORO: i colleghi capiscono e condividono i vostri obiettivi; i superiori, proprio no, loro preferiscono i gusti a base frutta. • **AMORE:** le persone care regalano alla coppia tutto il loro appoggio e una Romana fidelity card con credito illimitato. • **BENESSERE:** i dubbi si accumulano e non sapete scacciarli: meglio un Frappè 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: Frappè Gourmet or Cremolata?



PESCI
PISCES

LAVORO: non potete prevedere come finirà una certa impresa e vi ci dedicate meglio che potete. Volevate provare a fare un cono a casa ma è crollato rovinosamente. • **AMORE:** tra tante alternative si tratta di scoprire la scelta migliore, è dura scegliere tra 24 gusti. • **BENESSERE:** suscite tenerezza, rimanete sotto le coperte sorseggiando una profumata Infusione.

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.



ARIETE
ARIES

LAVORO: risolvete con un'illuminazione improvvisa una situazione che si trascinava da tempo portando ai vostri colleghi una vaschetta di Bacio di Dama. • **AMORE:** siete assorbiti da altre faccende, ma il partner sa capire e guida verso La Romana più vicina. • **BENESSERE:** è necessario rompere gli indugi e passare all'azione, è ora di mettere la torta in frigo perché sia pronta per l'ora di cena.

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.

UNISCITI A LA ROMANA DAL 1947



Per maggiori informazioni, consigliamo di consultare il nostro sito web e di compilare il form alla fine della pagina internet. Verrai subito ricontattato!

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

Progetto grafico
Graphic design
Emma Gabrielli

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

Stampato presso
Printed at
Gegraf - Bertinoro (FC)

Finito di stampare
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.