

THE SPATOLA JOURNAL

VAMOS CONTAR-LHE
COMO A NETFLIX
NOS COLOCOU
COM O MUNDO INVERTIDO

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



SPECIAL
EDITION

ISSUE 5

Fevereiro
Março
Abril
2024

MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



NETFLIX
**STRANGER
THINGS**

AMIZADE

*Caríssimos Leitores,
desta vez o protagonista do número será a amizade.
Explorámos este argumento até aos mais ínfimos detalhes.
O que significa para nós “ser amigos”? Como nos tornamos amigos?
Que sabor tem a amizade?*

Boa leitura

*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

MUNDO
INVERTIDO

UpsideDown

COMO
TUDO
TEM INÍCIO

UAU! *por onde começamos?*

Como em todos os contos de fadas modernos esta história começa com um e-mail mas, mais propriamente, como todas as histórias de La Romana dal 1947, começa com o gelato.

Quando na terceira temporada de Stranger Thing, uma aclamada série de televisão da Netflix, vimos a gelateria Scoops Ahoy, identificámo-nos imediatamente. Assim, a colaboração com a Netflix para dar vida a esta gelateria, foi a ocasião perfeita para reviver todas as nossas cenas favoritas!

Juntamente com a Netflix, selecionamos 10 gelaterie italianas pelo tamanho e presença no território e catapultamo-las para o mundo de Stranger Things. Lançámo-nos de cabeça neste projeto vermelho e azul e, num instante, encontrámo-nos a distribuir gelati e batidos de leite na Lucca Comics, ao lado do pavilhão da 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.

“Os amigos não mentem”

Diz Onze ao usar esta frase um pouco como se fosse um feitiço de proteção, porque ela acredita na amizade sem qualquer dúvida. Acredita numa amizade que se faz de um pacto de total confiança, uma amizade leal e às vezes ardentemente honesta, ela acredita na amizade que literalmente te salva a vida, desprezando os perigos.

Stranger Things escreve uma carta desapaixonada em relação aos amigos e a todos aqueles pequenos – às vezes até gigantescos – gestos com os quais cuidamos dos outros e nos disponibilizamos quando o momento chama.

Mas acima de tudo, convenceram-nos os valores destes pequenos protagonistas, os mesmos com os quais construímos a nossa empresa La Romana dal 1947: ou seja, a lealdade que gera confiança, o desejo de inovar fora dos esquemas de uma cidade pequena e o forte sentido de pertença que nos mantém ligados às nossas pessoas.

"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.

NAS GELATERIE TODO O AMBIENTE STRANGER THINGS



Não existe viagem no *Mundo invertido* que não comece a partir de um portal. Desta vez, a nossa tarefa foi a de tornarmo-nos o portal. A ferramenta à sua disposição para dar-lhe a conhecer os personagens da série.

Não trabalho mesmo de forma simples porque, ao contrário de um intervalo de espaço-tempo, nada poderia ser deixado ao acaso e, desta vez, a nossa paixão pelos detalhes foi mais meticulosa do que o habitual. Queríamos que tudo fosse grandioso: das fotos às taças, das cores do banco de trás às suas fotos com o batido de leite de edição limitada na mão.

No período de novembro, pintámos tudo o que era possível de azul, vermelho e azul - exceto o gelato, obviamente! O gelato, na verdade, é inspirado nos programas de TV da América dos anos Oitenta, entre Pipocas e Cheesecake.

Foi um desafio aliciante, mas nós estamos bem treinados e estamos muito contentes com o 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.

Está curioso para ver os bastidores?



Curious to see behind the scenes?



COMO É O SOM DOS ANOS 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!

Os anos oitenta são, acima de tudo, a sua música.

As bandas ou os cantores mais icónicos fizeram uma brecha nos corações de todos com os seus refrões que não nos saem da cabeça, as introduções mais inesquecíveis de todos os tempos e o ritmo irresistível, até mesmo o mais tímido dos dançarinos.

Não deixamos escapar a ocasião de preparar uma playlist que mantivemos ligada sem parar enquanto trabalhávamos. *Para quem está com vontade de um revivalismo, pode encontrá-la aqui!*



*SUGIRA-NOS
A SUA COMBINAÇÃO
PERFEITA, ESCRREVENDO PARA*
thespatolajournal@romanagroup.com

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



A RECEITA DA AMIZADE? A PARTILHA



Para os italianos, é uma prática diária discutir a comida de forma animada, mesmo quando a estão a consumir, e isso acontece mesmo quando o protagonista é um bolo que chega diretamente da América: o Cheesecake. Já reparou que quando leva para a casa dos seus amigos um bom Cheesecake para o jantar, começa logo uma discussão acesa sobre as preferências de cada um e sobre o modo de preparação? Pouco importa que seja da equipa do cozinhado ou cru, uma boa fatia de bolo e chega-se a um acordo!

RECIPE 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 UM CLÁSSICO ENCONTRA UM PARA BARRAR

CHEESECAKE COZIDO E CREME PARA BARRAR

Ingredientes

Para a base:

250 g Biscoitos secos
75 g Manteiga

Para o recheio:

500 g Queijo fresco para barrar
150 ml Nata líquida fresca
100 g Açúcar
3 ovos
1 vagem Baunilha

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. Para fazer o cheesecake, comece pela base: derreta a manteiga numa panela e deixe arrefecer. Despeje os biscoitos num misturador e pique para triturá-los finamente, enquanto adiciona a manteiga derretida. Deverá obter uma mistura com uma consistência semelhante à areia molhada.
2. Unte e forre com papel vegetal uma forma de tarte com 24 cm de diâmetro, cobrindo a base e as bordas. Transfira a mistura de biscoitos para a forma e pressione bem para compactá-la, usando o fundo de um copo.
3. Deixe arrefecer a base no frigorífico por cerca de trinta minutos e no entretanto, junte numa tigela o queijo fresco para barrar, a nata, os ovos, o açúcar e a baunilha, batendo tudo com uma batedeira elétrica.
4. Despeje a massa assim obtida sobre a base de biscoitos, tomando cuidado para nivelá-la com uma espátula, depois ponha a cozer no forno a uma temperatura de 180 graus por cerca de uma hora.
5. Enquanto espera que arrefeça, vista-se para ir à La Romana mais próxima e compre um frasco de creme para barrar, só assim poderá personalizar o seu cheesecake combinando ainda mais sabores. Do pistache ao caramelo salgado, todos encontrarão o seu 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 E NETFLIX ITÁLIA JUNTAS EM MILÃO

Uma cidade onde se segue uma agenda meticulosa, corre-se e tomam-se os aperitivos.

Milão orgulha-se de ser um património artístico, acolhendo edifícios antigos como o Teatro alla Scala, o Duomo e criando um skyline moderno pontilhado de arranha-céus.

Metrópole cosmopolita, uma das capitais mundiais da moda e do design, portadora de novos estímulos e tendências. Polo financeiro estratégico a nível internacional, acolhendo a sede da Bolsa de Valores Italiana. A restauração de alta qualidade, entre tradição e fusão.

É por isso que a cidade foi escolhida pela La Romana para fazer explodir o evento em colaboração com a Netflix a 1 de novembro de 2023.

Se não fosse aqui, onde seria?

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?



A maior novidade deste ano é, sem dúvida, a parceria com a Netflix, o serviço de entretenimento em streaming mais famoso no mundo. Nesta ocasião, desde 1 de novembro, dez pontos de venda da La Romana dal 1947 disfarçaram-se de Stranger Things, transformando o local em Scoops Ahoy, gelateria dos anos 80 onde Steve e Robin trabalham, recordando as fantásticas aventuras de Onze, Dustin, Mike e os outros. O primeiro ponto de venda escolhido para esta colaboração é Milão, onde a La Romana se virou “mundo invertido” ou “upside down”, lembrando a dimensão alternativa em paralelo ao mundo humano em que as Demogorgons vivem.

As grandes janelas da gelateria foram enriquecidas com autocolantes e personalizações com tons vivos que vão do azul água ao vermelho vivo, os marcadores de sabor foram personalizados e foram criados novos sabores (nas versões gelato e batido de leite): *The Hawkins Special: Gelato com cobertura de pipocas e caramelo salgado* e *The Strawberry Rift: Cheesecake gelato com molho de morango*. Ambos os gostos resultam de um estudo metódico das receitas típicas da 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.



ENTRAR NUMA DESTAS GELATERIE PERMITIA AOS VISITANTES VIVER UMA EXPERIÊNCIA REAL NUNCA ANTES VIVIDA, ESPECIAL E INTERATIVA ACIMA DE TUDO PARA QUEM É FÃ DA CÉLEBRE SÉRIE DE TV. A ESSE RESPEITO, O LOCAL TAMBÉM ESTAVA EQUIPADO COM UM ESPAÇO MUITO GRANDE DEDICADO AOS CLIENTES, PERSONALIZADO PARA O TEMA SCOOPS AHOY, ONDE TODOS PODIAM TIRAR FOTOS E PUBLICÁ-LAS NAS REDES SOCIAIS ENQUANTO DEGUSTAVAM OS NOVOS SABORES DE GELATO OU OS FRAPPÉ DEDICADOS. PARECIA SABOREAR UMA NOVA DIMENSÃO DO SABOR!

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!

“ASSISTA AO EVENTO
NETFLIX NO NOSSO
PONTO DE VENDA EM
MILÃO”



Milão e a moda, Milão e o design, Milão e o trabalho.

No entanto, Milão tem muito mais a oferecer, muito além daquilo que alimenta o imaginário comum: da casa onde vive o diabo, no número 3 do corso di Porta Romana,

Palazzo Acerbi ou a estátua da liberdade na fachada do Duomo, considerada ser uma das primeiras fontes de inspiração para aquela célebre de Nova 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.



UM DIA NOS CANAIS



Porta de Génova, Arco da Porta Ticinese, os Navigli, as Colunas de San Lorenzo. Encontramo-nos num centro da movida.

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

A zona acolhe os mercadinhos de antiguidades, onde descobrirá uma face inédita de Milão. De manhã à noite, ao longo da Alzaia del Naviglio Grande realiza-se a tradicional Feira de Sinigaglia. Além disso, no último domingo do mês, o Naviglio Grande recebe o Mercado de Antiguidades. Para quem, por sua vez, ama a natureza e a arte da jardinagem, recomendamos o evento Flores e sabores no 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.

Nos últimos anos, os Navigli também se tornaram um ponto de encontro para estudantes, designers e criativos vindos de fora, que se encontram à noite durante a happy hour. Tanto ao longo do Naviglio Pavese como ao longo do Naviglio Grande, encontram-se bares, cervejarias e restaurantes nos quais pode passar a noite em companhia. Para experimentar algo incomum, existem locais flutuantes para desfrutar de um cocktail sobre a água.

E porque não terminar a noite com um bom gelato na 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?

A Martina faz parte daquela chamada geração “nativa digital”, já acostumada ao uso das tecnologias e das redes sociais desde a adolescência.

Quando teve que escolher qual a direção a dar à sua carreira laboral, aproveitou essa capacidade inata e combinou as suas paixões com o estudo do setor da comunicação.

Na equipa da La Romana dal 1947, há mais de um ano que Martina trata de todas as redes sociais das gelaterie do grupo com grande criatividade e entusiasmo. “E pensar que eu tinha sido contratada para qualquer outra coisa!”, recorda, “Tive de ocupar-me do Atendimento ao cliente, portanto respondia a todas as avaliações que os nossos clientes nos enviavam através das várias redes sociais. Depois, pouco a pouco, muitas oportunidades se abriram diante de mim, às quais sempre respondi de uma única maneira: sim!”

E, realmente, é vê-la hoje, a estrada que fez: estabelece os conteúdos que são publicados nas páginas sociais da La Romana, escolhe imagens, copia e organiza eventos para envolver o público em geral. O projeto mais recente? Os seus challenges!

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!

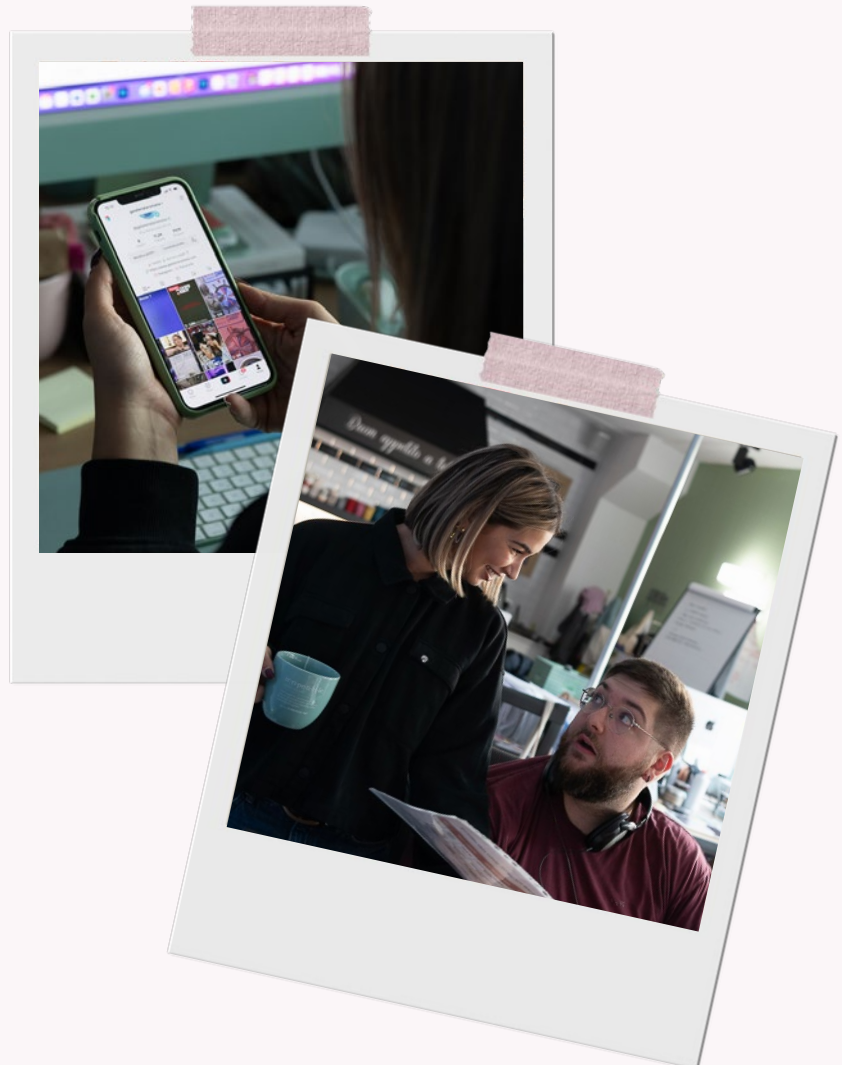
TIKO



MARTINA FOK E AS SUAS CHALLENGE!

" O que significa
trabalhar com as
redes sociais da
Romana? **"**

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





“Desde há um ano que estamos a trabalhar nesta nova rede social, o TikTok, e senti-me imediatamente envolvida: a frescura comunicativa, a possibilidade de interagir com um público de idade mais jovem e a criatividade dos conteúdos convenceram-me a lançar a La Romana na rede social.

A escolha está a trazer-nos grande satisfação visto que o número de seguidores continua a aumentar.”

O maior desafio para a Martina foi a colaboração que a La Romana assinou com a Netflix, que a deixou um pouco como mundo invertido (de cabeça para baixo).

“Aprendi muitíssimo e fi-lo com os melhores. Tivemos a oportunidade de nos experimentar em muitas novas atividades desafiantes.

Envolvei o público através dos famosos desafios do TikTok: o desafio consistia em comer um gelato de cabeça para baixo e postar o vídeo na rede social, aquele que obteve mais visualizações ganhou um cartão no valor de € 200 para gastar na loja oficial da Netflix Itália.”

O que está a ferver na panela para o futuro? “Muitos novos desafios e muitos conteúdos para partilhar com os nossos 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.”



Sempre prontos para contar uns com os outros e ajudarem-se reciprocamente, os protagonistas de Stranger Things colocam a sua força no grupo.

“Um pouco como no nosso Gabinete de Marketing, somos 8 e somos muito unidos, apoiamo-nos reciprocamente. O meu braço direito é Enea, que é responsável por criar conteúdos de vídeo. Colaboramos diariamente e as comparações contínuas aproximaram-nos. É uma pessoa muito criativa e tem um gosto extraordinário em fazer vídeos, o que continua a dar-me inspiração para os conteúdos a postar nas redes sociais.

A nossa parceria também inclui discussões diárias, mas são parvoíces, agora compensamo-nos uns aos outros!

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 - Turim

Cara Pina,

Preciso de um conselho: conheci um sorveteiro que gostaria de conhecer melhor.

Recentemente mudei-me para esta cidade e não fiz muitas amizades, mas este rapaz inspirou-me simpatia logo de imediato. Admito que continuo a frequentar aquela gelateria todos os sábados de manhã e acho-o sempre sorridente e radiante. Conselhos?

Cara Giulia,

não se preocupe, já todos nós passamos um pouco: existem aquelas pessoas que, embora não as conhecendo, conquistam-nos! Especialmente quando adultos, sentimo-nos desajeitados ao fazer as perguntas mais triviais.

A seu favor, no entanto, tem a rotina. Não tenha medo, apercebemo-nos sempre dos clientes habituais. Afeiçoamo-nos mesmo frequentemente e de bom grado. Ah, não nos subestime, na maioria dos casos também somos muito curiosos! Então deixe-se andar e conte-lhe algo sobre o seu ritual de sábado!

Ou, se tem medo de parecer embaraçante, veja se ele aparece como colaborador do mês e dê-lhe um galanteio, nisso sentir-se-á confortável seguramente.

*Conte-nos como foi,
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*



PORQUÊ "CARA PINA"?

É um trocadilho italiano em torno da palavra: "Carapina". Este é, realmente, o nome do elemento cilíndrico que contém o gelato dentro da cuvette; é uma palavra intraduzível em muitos idiomas.

Dividido desta forma "Cara" corresponde ao querido inglês e "Pina" é um nome difundido na Itália. *Era bom demais para não o usar!*

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 também tiver uma história para a Pina, informe-nos enviando um e-mail para carapina@romanagroup.com

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

UM HORÓSCOPO FEITO DE GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

FALTA O SEU SIGNO?
Pode encontrá-lo aqui!



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



CAPRICÓRNIO
CAPRICORN

TRABALHO: talvez faça apenas um projeto em dez daqueles que tem em mão, mas pelo menos recolheu todas as taças Crumbles da edição limitada.

• **AMOR:** não está de acordo com alguma coisa? Permita-se algum tempo juntos partilhando um brioche com gelato. • **BEM-ESTAR:** o caminho mais difícil é aquele que leva cada vez mais longe, mas ainda assim, comece a dieta na próxima segunda-feira.

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.



AQUÁRIO
AQUARIUS

TRABALHO: os colegas entendem e partilham os seus objetivos; os superiores, na verdade não, preferem os sabores à base de fruta.

• **AMOR:** os entes queridos dão ao casal todo o seu apoio e um cartão de fidelidade Romana com crédito ilimitado. • **BEM-ESTAR:** as dúvidas acumulam-se e não sabe como afugentá-las: é melhor um Frappé Gourmet ou uma 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?



PEIXES
PISCES

TRABALHO: não pode prever como terminará uma determinada atividade e dedica-se a ela o melhor que pode.

Queriu tentar fazer um cone em casa, mas desfez-se ruinosamente. • **AMOR:** entre muitas alternativas trata-se de descobrir a melhor escolha, é difícil escolher entre 24 sabores. • **BEM-ESTAR:** suscite a ternura, fique debaixo dos cobertores bebendo uma infusão perfumada.

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.



CARNEIRO
ARIES

TRABALHO: resolva com uma iluminação repentina uma situação que se arrastava há muito tempo, levando aos seus colegas uma tigela de Bacio di Dama.

• **AMOR:** está absorto noutras tarefas, mas o parceiro sabe entender e guia para a La Romana mais próxima. • **BEM-ESTAR:** é necessário quebrar as demoras e agir, é hora de colocar o bolo no frigorífico para que esteja pronto para a hora do jantar.

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.

UNA-SE À LA ROMANA DAL 1947



Para mais informações, recomendamos que consulte o nosso website e que preencha o formulário no final da página internet. Será contactado imediatamente!

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

Design gráfico
Graphic design
Emma Gabrielli

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

Impresso em
Printed at
Gegraf - Bertinoro (FC)

Conclusão da impressão
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.