

# THE SPATOLA JOURNAL

SPECIAL  
& EDITION  
BRIDGERTON  
shondaland | NETFLIX

BEI GELATO  
UND IN DER  
LIEBE IST ALLES  
ERLAUBT.

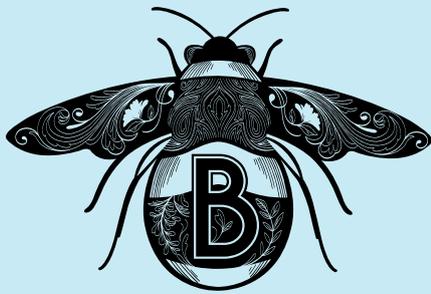
*All's fair in love  
and gelato*

ISSUE 6

Juni  
Juli  
August  
2024

MAGAZINE  
LA ROMANA DAL 1947

*No Room  
On My*



*Dance Cards*

*Lord Lumley*

*Viscount Bridgerton*

*Duke of Suffolk*

*Earl of Gloucester*

*Lord Cho*

*Baron Corning*

*Marquis of Ashdown*

*Lord Stanley*



*Liebe Leserinnen und Leser,  
haben Sie uns vermisst?*

Wenn Geflüster und Herzklopfen die Tage zum Brodeln bringen, kann man der Lust auf Erfrischung nur schwer widerstehen. Und wir sind hier, um Sie mit einer kleinen Portion verschmitzter Süße zu verführen. Denn in der Liebe ist alles erlaubt, um den Kampf der Sinne zu erleichtern.

*Davon sind wir fest überzeugt.*

*Dear Readers,  
have you missed us?*

When whispering and a quivering heart galvanize the days, the longing for refreshment is hard to resist. And we're here to tempt you, with a spoon of mischievous sweetness. Because in love everything is permitted to relieve the war of the senses.

*We truly believe this.*

AMBRA PECCI • R&D Manager



THE  
MISSED  
THE



# GELATO, IN A CUP OF TEA

Diese neue Zusammenarbeit von La Romana dal 1947 mit Netflix und Shondaland füllt unsere Tage mit Pastellfarben, Geflüster und Porzellan: Bridgerton kommt 2024 mit einer neuen, schillernden und sinnlichen 3. Staffel zurück. Die Staffel besteht aus zwei Teilen mit jeweils vier Episoden: Der erste Teil erscheint am 16. Mai 2024 und der zweite Teil wird ab dem 13. Juni 2024 auf Netflix verfügbar sein.

This new collaboration from La Romana dal 1947 in partnership with Netflix and Shondaland is filling our days with pastel colours, murmuring and china: Bridgerton will return for an ultra-sexy, lavish season 3 in 2024. The season will be split into two 4-episode parts, with Part 1 premiering on May 16, 2024, followed by Part 2 on June 13, 2024 on Netflix.



## Wir verraten Ihnen ein Geheimnis

*Bei der Frage, was unser Gelato mit der Welt von Bridgerton verbinden könnte, wurde uns klar, dass die Antwort ganz einfach ist: Der Nervenkitzel, den nur diejenigen kennen, die ein Geheimnis bewahren. Genau, denn Sie müssen wissen, dass bei der Entwicklung neuer Sorten die Spannung überwiegt und wir in absoluter Geheimhaltung, hinter verschlossenen Türen und bei heimlichen Verkostungen zu Werke gehen. Wir können uns gut in Penelope Featherington hineinversetzen: Sie ist es gewohnt, ihre Gedanken vor der Welt zu verbergen, aber als Lady Whistledown weiß sie, dass alle daraufbrennen, zu erfahren, was sie zu sagen hat. Genau wie wir: Wir schweigen und erforschen die Zutaten und Aromen in aller Stille, aber wir können den Moment kaum abwarten, wenn die Kunden von La Romana dal 1947 sie endlich mit Genuss und Neugierde probieren. Und genau dieses Adrenalin ist es, das unser Leben so besonders macht und auf das wir nicht verzichten können.*

### LET US TELL YOU A SECRET

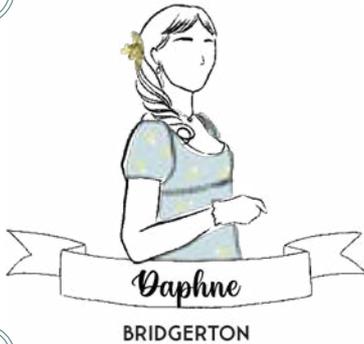
While we were contemplating on the possible link between our gelato and the world of Bridgerton, we realised that the answer was very simple: the emotion that only people who keep secrets can know. Yes, because believe us when we say that when we work on new flavours, excitement reigns supreme, and we work in secret, behind closed doors, making surreptitious tastings. Indeed, we are like **Penelope Featherington**: so used to hiding her thoughts from the world, but when she is **Lady Whistledown** she knows that everyone longs to know what she has to say. Just like us: we keep our silence and discreetly study ingredients and flavours, but we can't wait for the moment when the customers of La Romana dal 1947 taste them, eager and curious. And it is precisely that adrenalin that makes our lives special, that we cannot go without.

Unsere Aufgabe wird es sein, Emotionen zu entfachen: Schließlich ist Gelato der perfekte Begleiter, wenn wir unsere Lieblingscharaktere beobachten, denn es kann uns in eine zärtliche Umarmung hüllen, oder aber ein Feuer in uns entfachen, wenn sich die Handlung zuspitzt. Dank Netflix können wir uns genau darauf freuen, denn die neue Protagonistin ist Penelope Featherington – am Tage, und Lady Whistledown bei Nacht. Nehmen Sie Platz im Salon oder in einem der zahlreichen Eisdiele von La Romana dal 1947, die in ganz Europa als Hommage an Bridgerton und seine prachtvollen Teehäuser einen neuen Look erhalten: Es wird eher eine cup of gelato als eine cup of tea geben, aber Regeln sind ja bekanntlich dazu da, um gebrochen zu werden.

The exaltation of sentiments will be our mission: after all, gelato is the perfect companion when watching our favourite characters, because it can envelop us in a tender embrace but also set us on fire when the plot gets more twisted. Take a seat in the drawing room, or in one of the many La Romana dal 1947 gelateria stores all over Europe that will undergo a make-over to pay homage to Bridgerton and its resplendent tearooms: it will be a cup of gelato rather than a cup of tea but then again, rules are made to be broken...

Die Liebe ist ein regelrechter Wirbel von Aromen, Worten und Sehnsüchten, die um ein Gleichgewicht ringen: Es ist leicht, sie mit Hilfe unseres Gelatos zu erzählen, das in besonderer Weise den Figuren gewidmet ist, die uns zum Träumen und Erröten bringen.

Love is a whirlwind of flavours, words and cravings that tussle to find a balance: we can express this through our gelato, dedicated exceptionally to the characters that make us dream and blush.



**Cheesecake mit knusprigem Honig** für die Herzogin Daphne Basset, die in das Leben verliebt ist, ohne es zu wissen: Eine perfekte Kombination mit Honig, der die Vorsicht vergessen lässt.

**Cheesecake with crunchy honey** for Daphne Basset, Duchess of Hastings, who is in love with life without knowing it: a perfect pairing but with honey that throws caution to the wind.



**Mango und Gewürzkekse** für die tadellose und unabhängige Viscountess Bridgerton, Kate Sharma: Die Frische des Sommerregens im Wettstreit mit der Leidenschaft.

**Mango and spiced cookies** for the irreproachable and independent Kate Sharma, Viscountess Bridgerton: cool summer rain that battles with passion.



**Ruby-Schokolade mit Karamellsoße und knusprigem Krokant** für die tapfere und willensstarke Königin Charlotte: Es gehört viel Kraft dazu, Gold und Königswürde zu bewahren, vor allem, wenn man eine weitaus kostbarere Liebe im Herzen trägt, die es zu schützen gilt.

**Ruby chocolate and crunchy gold caramel** for Queen Charlotte, brave and strong-willed: it takes much strength to bear gold and royalty, especially if there is a far more precious love in the heart to protect.



**Ananas und Rosmarin mit Zitronenkuchen** für den Star der neuen Saison, das stille Wasser, das jeden Salon des Adels bis ins Mark (insgeheim) erschüttert: Penelope Featherington ist sanft und zurückhaltend, aber als Lady Whistledown ist sie scharfzüngig und hinterlässt tiefe Spuren.

**Pineapple, rosemary and lemon pound cake** for the star of the new season, the still waters that shake every noble drawing room to its core (and in secret): Penelope Featherington is sweet and considerate, but as Lady Whistledown she is caustic and leaves an indelible mark.



Höre dir die Playlist  
auf Spotify an!



Listen to the dedicated  
playlist on Spotify!

# SPRINKLES AND SOVA



OUR  
PRIS  
STORE  
TR

# PEOPLE

CA PARRO

MANAGER,  
REVISO

*Wir wären nicht ehrlich, wenn wir nicht zugeben würden, dass uns Prisca vor allem wegen ihrem kecken Pony und ihrem ungewöhnlichen Namen aufgefallen ist.*

*Doch der erste Eindruck ist nur oberflächlich und dauert bekanntermaßen nur einige Augenblicke. Dann kommt eine Person zum Vorschein, die Sie alle, liebe Leserinnen und Leser, unbedingt einmal treffen und kennenlernen sollten. Als ich dieses Glück hatte, verstand ich sofort, dass vor mir eine Person mit Charakter stand. Doch ich konnte nicht ahnen, dass sie, um es auf Amerikanisch zu sagen, Rookie of the Year werden würde.*

*We would be lying if we didn't say that the first thing that strikes us about Prisca is her impish fringe and unusual name. But, as we all know, first impressions only last for a few fleeting moments before revealing a person I hope all our dear readers will get to meet and know. When it happened to me, I realised that I was talking to someone worthy of respect but I could not have imagined that she would become, as they say in America, Rookie of the Year.*

Prisca ist Store Manager der Eisdiele La Romana in Treviso, im Viale Cesare Battisti gleich am Domplatz. Ihre Geschichte ist einzigartig und höchst bedeutsam.

„Das ist eine meiner ersten Berufserfahrungen in Italien“, sagt sie mir. „Ich habe die meiste Zeit meines Lebens im Ausland verbracht, denn die Anziehungskraft, die internationale Großstädte auf mich ausübte, war schon immer sehr stark. Mit 20 zog ich nach London und blieb dort für 8 Jahre. Ich stieg in die Gastronomie ein, die mir viel Genugtuung verschaffte. Anschließend hatte ich die Möglichkeit, nach Südafrika auszuwandern, wo ich weitere 9 Jahre meines Lebens verbracht habe.“

Ich arbeitete für eine Firma, die sich mit Cafeteria und kleiner Gastronomie beschäftigt, und mir die Möglichkeit gab, zu wachsen und mich mit wirklich konstruktiven Welten auseinanderzusetzen. Ich glaube, dass es mich als Person und nicht nur als Fachkraft geformt hat, denn ich bin zusammen mit ihnen gewachsen und schaffte es sogar bis nach Kapstadt.“

„An einem gewissen Punkt hatte ich jedoch das Bedürfnis, wieder in die Heimat zu meiner Familie zurückzukehren, ich brauchte eine Pause und musste einfach wieder nach Hause. Ich habe gemerkt, dass mir die Fahrradtouren auf dem Land und die kleinen alltäglichen Gewohnheiten fehlten, zum Beispiel sich um den Gemüsegarten zu kümmern, den ich gemeinsam mit meiner Mutter pflege.“

Prisca is the manager of the La Romana gelateria store in Treviso, in Viale Cesare Battisti just off Piazza del Duomo, and her story is as remarkable as it is meaningful.

"This is one of my first jobs in Italy," she says, "I have lived abroad most of my life, I felt the pull of the big international cities. I moved to London when I was 20 years old and stayed there for eight years, throwing myself headlong into the restaurant business, a sector that gave me a lot of satisfaction. I then had the opportunity to settle in South Africa where I lived for another nine years.

I worked in a coffee shop and small catering company that gave me the opportunity to grow and manage really constructive realities. I think it shaped me both personally and professionally; I grew with them and even went to work in Cape Town.

However, at a certain point I felt the need to return to Italy, to my family and friends. I had to slow down and come back home. I realised that I missed the bike rides in the countryside and the beneficial effects of daily routines, like taking care of the vegetable garden that I share with my mum."



Prisca widmete sich jedoch zuerst der Weinlese, bevor sie wieder auf Jobsuche ging. „Es war mühsam, aber lustig, ich war umgeben von älteren Herren, die mir viele Geschichten über ihr Leben erzählten. Diese Erfahrung dauerte nur einen Monat, aber war für mich wirklich bedeutungsvoll.“

Ich frage sie ganz spontan, warum sie sich nach ihrer Rückkehr als erste Arbeitsstelle in Italien für La Romana entschied. „Ich sah darin eine Firma, dies es heute nicht so oft gibt, die der Arbeit die gleichen Werte zuerkennt, die ich ihr gebe. Heute kann ich es bestätigen: Die DNA der Firma ist auch meine: Es geht vor allem um Sorgfalt und Qualität in den zwischenmenschlichen Beziehungen, ganz gleich ob Kunden oder Mitarbeiter.“

Before looking for a new job, Prisca went grape picking. "It was tiring but fun, I was surrounded by older men who told me their life stories. This experience only lasted a month but it was really meaningful."

It comes naturally to me to ask her why she chose La Romana as the first company to join on her return. "I realised that it is unique, a company that sees its work the same way I see it. Today I can confirm this: I am in tune with the company's spirit, its care and the quality of its relations with people, both customers and staff."

Ich wurde in die Firma aufgenommen, fühlte mich hier gleich zu Hause, wurde motiviert und sammelte in kurzer Zeit viel Erfahrung. Ich hätte nie gedacht, dass der Job mir so viel hätte bieten können. Ich denke an meinen Besuch in San Patrignano (ein Rehabilitationszentrum in der Provinz Rimini), ein Erlebnis außerhalb des Geschäfts mit einer außergewöhnlichen Gemeinschaft vor Ort.

Die wichtigste Aufgabe eines Store Managers liegt meiner Meinung nach vor allem darin, einen Mitarbeiterstab aufzubauen, der aufeinander abgestimmt ist, zusammenarbeitet und die gleichen Ziele anstrebt.“

Ich weiß nicht, wie sie es schafft, aber sie schafft es hervorragend. Es gibt Personen, die eine Veranlagung haben. Priscas Talent ist es, eine tiefe Verbundenheit zu all denen herzustellen, denen sie gegenübersteht.

Mit einigen ist das nicht gleich der Fall, es braucht Zeit und einen gegenseitigen und beständigen Austausch. Aber Prisca ist dermaßen ehrlich und herzlich, dass es ihr immer gelingt.

Ihre Ziele? „Zuerst einmal den Store in Treviso immer stärker an die Qualität zu binden, den Kunden schöne Eiserlebnisse zu schenken und mit ihnen ein solides Vertrauensverhältnis zu schaffen. Dann würde ich gerne das Ausbildungsteam in Start-up-Lokalen unterstützen, denn mein Herz schlägt für die betriebliche Ausbildung, und das ist der leckerste Beruf auf Erden.“

I felt welcomed and motivated, and in a short time I had the chance to live experiences that I would never have imagined a job could offer. I remember a visit to San Patrignano (a rehabilitation community in the province of Rimini); this took us outside the confines of the store and brought us face to face with an amazing local reality.

I believe that the role of a Store Manager is mainly that of building a united and collaborative team, motivated to achieve the same results.”

How she does this I don't know. There are people who are born with a skill, a talent, and Prisca's is that of being able to establish a real connection with the person in front of her.

With some people this is not immediate, it requires time and effort but Prisca is so sincere and affectionate that she succeeds.

Her goals? "First of all, to continue to raise the quality of the store in Treviso, to ensure that customers enjoy their moments with our gelato and to build a solid bond of loyalty with them. I'd also like to support the training team in the start-up of new stores; training is my passion, and this is the tastiest job in the world!"

STEFANIA CECCARELLI • Recruiter



VERONAS  
HERZ  
SCHLÄGT FÜR

BRIDGE

NETF



BRIDGERTON  
NETFLIX

#### VERONA'S HEART BEATS FOR BRIDGERTON

On Friday, May 10, fans of the series gathered in Piazza dei Signori, Verona. The event, organized by Netflix, lived up to Lady Whistledown's expectations herself.

Am Freitag, den 10. Mai haben sich die Fans der Serie auf der Piazza dei Signori versammelt. Die von Netflix organisierte Veranstaltung hat die Aufmerksamkeit von Lady Whistledown errungen.



Das Zentrum von Verona hat Eleganz und Emotionen von Bridgerton beherbergt. Wir haben uns in unsere schönsten Blumen gekleidet, um Sie von unserem Eis kosten zu lassen.



The center of Verona hosted the elegance and emotion of Bridgerton. We wore our best flowers to make you taste our gelato.



ROMANA DAL 1947

BRIDGERTON

Lawless my d

- LEIP HANDELSTREIFEN
- THE HONEYBEE
- THE HONEYBEE
- THE HONEYBEE
- BACIO DI DORO CON MARSHMALLOW TRUFFLE
- CHOCOLATA FONDENTE CON MARRONISSIMO ESTIVO
- L'ALTRO BACIO DI DORO
- STRAZARRELLA ALLA MENTA E ALL'OLIO D'ARANCIA
- DOPPIO MARRONISSIMO SALATO
- TRUFFLE MARRONISSIMO E CIOCCOLATO

*Our Guests of honor*

**B**

THE HONEYBEE  
Biscotti  
Marronissimo  
Marronissimo  
Marronissimo  
Marronissimo

BRIDGERTON





Netflix hat unglaubliche Überraschungen für uns bereitgehalten, wie zum Beispiel die unerwartete Ankunft der Hauptdarsteller dieser Staffel und einen Heiratsantrag bei dem 100 Liebespaare involviert waren.

Netflix had incredible surprises in store for us, such as the unexpected arrival of this season protagonists and a marriage proposal that involved 100 couples in love.



Es ist immer etwas  
Besonderes, Teil eurer  
Erinnerungen zu werden,  
und dieser Anlass ist ein  
hervorragendes Beispiel dafür.

Being able to be part of your  
memories is always extraordinary  
and this opportunity has proven to be a  
splendid example.



EMMA · Gelato Maker



PHOTO BY Virginia Bettoja  
@virginiabettoja



PHOTO BY Virginia Bettoja  
@virginiabettoja





# ZUR KRÖNUNG DER TEESTUNDE

Seidenbänder, prächtige Kleider, romantische Ringellöckchen: Die Teestunde in den Salons der Königin ist ein begehrter Anlass. Sandwiches und Gebäck sind zwar völlig in Ordnung, aber in diesem Fall muss es etwas Besonderes sein. Und die Torte Charlotte ist mit ihrem königlichen Namen und der Krone aus Löffelbiskuits einfach perfekt. Sie werden sie unbedingt probieren wollen: Unsere Version hat ein Herz aus Gelato, und wie jeder weiß, können die Temperaturen bei Hofe rasch in die Höhe schnellen.

## LET'S CELEBRATE TEA TIME

Silk ribbons, sumptuous gowns, romantic ringlets: tea time in the Queen's drawing rooms is a most coveted occasion. Sandwiches and pastries are perfectly fine, but in this case maybe something more chic is needed. And the Charlotte, with its royal name and crown of sponge fingers, is just the thing. You will be dying to taste it: our version has a heart of gelato, and we all know that temperatures can rise in an instant at court.



SCHLAGT UNS EURE  
PERFEKTE KOMBINATION  
VOR UND SCHICKT SIE AN  
[thespatolajournal@romanagroup.com](mailto:thespatolajournal@romanagroup.com)

**SUGGEST YOUR PERFECT  
COMBINATION BY WRITING TO**  
[thespatolajournal@romanagroup.com](mailto:thespatolajournal@romanagroup.com)





# EINE TORTE WIE FÜR EINE KÖNIGIN!

GIOIA MARCATELLI • *Pasticciera*

## TORTE CHARLOTTE

### Ingredients

4 egg	yolks (medium eggs)
3 egg	whites (medium eggs)
60 g	caster sugar
1	vanilla pod
50 g	flour type 00
18 g	potato starch
	icing sugar as needed
1 kg	Zabaione gelato or your favourite flavour of gelato

### Zutaten:

4	Eigelb von mittelgroßen Eiern
3	Eiweiß von mittelgroßen Eiern
60 g	Kristallzucker
1	Vanilleschote
50 g	Mehl Typ 00
18 g	Kartoffelstärke
	nach Bedarf Puderzucker
1 kg	Gelato Zabaione oder <i>Ihre Lieblingssorte</i>

better  
together

## Zubereitung:

1. Für die Zubereitung der Torte Charlotte mit den Löffelbiskuits beginnen. Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß und schlagen Sie es mit einem Teil des Zuckers auf. Auch die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Mark der Vanilleschote (die Sie in der Zuckerdose aufbewahren können!) aufschlagen.
2. Das Eiweiß unter die Eigelbmasse heben, dabei vorsichtig von unten nach oben einrühren. Mehl und Kartoffelstärke gemeinsam sieben, dann das Pulver langsam in die Mischung einrühren, um Klumpen zu vermeiden. Die Masse in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen.
3. Den Teig in Portionen von ca. 8 cm Länge auf das mit Backpapier belegte Blech drücken und mit Puderzucker bestäuben. In einem auf 210°C vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten goldbraun backen.
4. Eine runde Springform (22-24 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen und den Boden mit Löffelbiskuits auslegen. Die Löffelbiskuits nebeneinander auch um den Rand herum stellen.
5. Die Kuchenform mit zwei Schichten Gelato (das Sie einige Minuten lang auftauen lassen) befüllen, getrennt durch eine Schicht Löffelbiskuits. Die Oberfläche glätten und für 10 Stunden in die Gefriertruhe stellen.
6. Die Form und die Folie entfernen und ein Band um die Löffelbiskuits binden. Verzieren Sie die Oberfläche nach Belieben: Kakao, Baiser, Schokosplitter, gezuckerte Mandeln, essbare Blumen, Eiskugeln.



## Procedure:

1. To make the Charlotte, start with the sponge fingers. Separate the yolks from the whites. Whip the whites with some of the sugar. Whisk the yolks with the remaining sugar and add the seeds from the vanilla pod (which you can keep in the sugar jar!).
2. Fold the beaten egg whites gently into the whisked yolk working from the bottom upwards. Sift the flour and potato starch and add them to the egg mixture a little at a time to avoid lumps. Pour everything into a piping bag with a round nozzle.
3. Pipe lengths of dough of around 8 cm onto a lined baking tray, then sprinkle the surface with icing sugar. Bake in a static oven preheated to 210°C for 10-12 minutes until golden brown.
4. Line a 22-24 round springform cake pan with cling film, then cover the bottom with sponge fingers to form the base. Stand the sponge fingers side by side also around the edge
5. Fill the cake mould with two layers of gelato (left to soften for a few minutes), separated by a layer of sponge fingers. Level the surface and place in the freezer for 10 hours.
6. Remove the cake from the cling film lined mould and tie a ribbon around the sponge fingers. Decorate the surface with cocoa, meringues, chocolate flakes, sugared almonds, edible flowers, swirls of gelato or anything else that takes your fancy.

# CARA & PINA



## Da Chiara - Varese

Cara Pina,

genau wie Penelope habe auch ich meinen „Colin“: Diesen ewigen Freund, der mein Herz höher schlagen lässt. Manchmal vermute ich, dass es ihm genauso geht, aber ich habe Angst, ihm meine Liebe zu gestehen: Was, wenn ich etwas falsch verstanden habe und unsere Freundschaft ruiniere?

Cara Chiara,

weißt du, es ist ein Glück, dass du dich in deinen besten Freund verliebt hast, denn ihr werdet immer einen Weg finden, die Dinge zum Guten zu wenden. Tief in deinem Herzen weißt du das, glaube daran.

Du solltest den Schritt wagen und ihm sagen, dass du ihn liebst. Wenn nicht mit Worten, dann vielleicht mit einem Gelato: Du kennst seine Liebessorte, aber du könntest ihn dazu bringen, eine neue zu probieren, damit er diesen Moment einmal aus einem neuen Blickwinkel genießen kann. Und vielleicht wird er erkennen, dass die Liebe ein Teil eurer Freundschaft sein kann, so wie die neue Sorte, an die er nie gedacht hat, die aber eine wunderbare Ergänzung zu der ist, die er schon immer gewählt hat.

Halte mich auf dem Laufenden,  
Pina

## From Chiara, Varese

Cara Pina,

like Penelope, I too have my 'Colin': a lifelong friend who makes my heart flutter. Sometimes I think he feels the same way about me, but I'm too scared to tell him I love him: what if I've got it wrong and I ruin our friendship?

Cara Chiara,

you know, you're very fortunate to have fallen in love with your best friend because you will always find a way to make things work. In your heart you know this, believe in it.

So, I suggest you take the plunge and tell him you love him. If not in words, try gelato: you know his favourite flavour but you could tempt him taste a new one so that he can enjoy that moment from a new point of view. And maybe he will realise that love can be a part of your friendship, just as that new flavour he never thought to try can go wonderfully well with the one he had always chosen.

Let me know how it goes,  
Pina



### WARUM „CARA PINA“?

Es ist ein italienisches Wortspiel um das Wort: „Carapina“. Dies ist tatsächlich der Name des zylindrischen Element, welches das Gelato in der Vertiefung enthält; es ist ein unübersetzbares Wort in vielen Sprachen.

Auf diese Weise getrennt, entspricht „Cara“ dem englischen dear und „Pina“ ist ein in Italien weit verbreiteter Name. Es war zu schön, um es nicht zu benutzen!

### 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!



Wenn du auch eine Geschichte für Pina hast, erzähle sie in einer E-Mail an

[carapina@romanagroup.com](mailto:carapina@romanagroup.com)

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

[carapina@romanagroup.com](mailto:carapina@romanagroup.com)

# MIN AUS & GELATO HOROSKOP

*A HOROSCOPE  
made of gelato*

FEHLT DEIN STERNZEICHEN?  
Hier kannst du es finden!



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



STIER  
TAURUS

**ARBEIT:** Eine plötzliche Idee bringt die richtige Inspiration. Sie fühlen sich bereit für das Genusserebnis Doppio Pistacchio Salato. • **LIEBE:** Sie teilen mit Ihrer besseren Hälfte eine Minuscola Chantilly ai frutti di bosco. Sie werden sehen, wie die Zartheit Knoten lösen kann, die unlösbar schienen. • **WOHLBEFINDEN:** Zu viele Gewissheiten führen vielleicht zu falschen Schritten. Verlassen Sie die Komfortzone und probieren Sie die Crêpe mit Kakaoteig.

**Work:** a eureka moment brings inspiration, you're ready to taste Doppio pistacchio salato. • **Love:** share a Minuscola Chantilly ai frutti di bosco with your partner and see how sweetness can unravel seemingly inextricable knots. • **Health:** overconfidence can lead to gaffes, get out of your comfort zone and try our crêpe made with cocoa batter.



ZWILLINGE  
GEMINI

**ARBEIT:** un utile scambio di idee con colleghi e capo risolve un problema e vi apre nuove porte, come siete arrivati fin qui senza aver mai assaggiato la Panna allo zabaione? • **LIEBE:** piccoli scontri e tensioni minime, nulla di preoccupante che non si possa risolvere davanti ad una crêpe. • **WOHLBEFINDEN:** un parere autorevole vi aiuta a eliminare gli ostacoli e noi eliminiamo da alcuni gusti il latte.

**Work:** a constructive exchange of ideas with your colleagues and boss may solve a problem and open up new horizons. How did you get this far without ever having tasted Panna allo Zabaione? • **Love:** skirmishes and bickering, nothing so serious that it can't be settled over a crêpe. • **Health:** an authoritative opinion helps you break down barriers and La Romana helps by eliminating milk from some flavours.



KREBS  
CANCER

**ARBEIT:** Sie kommen mit Ihren Vorgesetzten wunderbar zurecht. Sie haben freie Hand und können sofort handeln. Nehmen Sie die Torte 20 Minuten vor dem Verzehr aus dem Tiefkühlschrank. • **LIEBE:** Sie wissen nicht, was mehr zählt, erklären oder verstehen. Doch es funktioniert: Croccante della Nonna braucht nicht viele Worte. • **WOHLBEFINDEN:** Optimismus verhilft zu Träumen, die nichts mit der Realität zu tun haben. Kommen Sie wieder auf die Erde zurück und setzen Sie Schlagsahne auf Ihr Gelato.

**Work:** great rapport with your bosses, you have been given a free hand to act without hesitation, remember to take the cake out of the freezer 20 minutes before you want to eat it. • **Love:** keep your feelings to yourself and enjoy the fleeting moment, otherwise your cone will melt. • **Health:** optimism allows you to dream the impossible, come back down to earth and add whipped cream to your gelato.



LÖWE  
LEO

**ARBEIT:** : Ein Kollege hat eine Strafpredigt zu hören bekommen, die eigentlich Ihnen gelten sollte. Doch Sie wissen, wie Sie um Verzeihung bitten können und bringen ihm eine Gelato-Schale und natürlich auch Brioches mit Kakao. • **LIEBE:** Lassen Sie Ihren Gefühlen keinen freien Lauf und genießen Sie den Augenblick, sonst schmilzt Ihnen die Eistüte zwischen den Fingern. • **WOHLBEFINDEN:** Bleiben Sie klar im Kopf. Dadurch vermeiden Sie viele Unannehmlichkeiten. Drängeln Sie sich nicht an der Kasse vor.

**Work:** a colleague takes the heat for you. Show your gratitude with a tub of gelato and cocoa brioches. • **Love:** not knowing whether explaining or understanding matters more, but it works: Croccante della Nonna doesn't need many words. • **Health:** stay clear-headed to avoid trouble, don't jump the queue at the cash desk.



# KOMM ZU LA ROMANA DAL 1947



Für mehr Informationen empfehlen wir, unsere Website zu konsultieren und das Formular am Ende der Internetseite auszufüllen.

Wir werden Sie sofort kontaktieren!

*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

**Grafisches Projekt**  
*Graphic design*  
Emma Gabrielli

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

**Gedruckt bei**  
**Printed at**  
Lithos Arti Grafiche •  
Rimini (ITA)

**Fertig drucken**  
**Finished printing**  
Mai/May 2024



*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.*