

# THE SPATOLA JOURNAL

SPECIAL  
& EDITION  
**BRIDGERTON**  
shondaland | NETFLIX

EN EL GELATO  
Y EN EL AMOR,  
TODO VALE.

*All's fair in love  
and gelato*

ISSUE 6

Junio  
Julio  
Agosto  
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*



*Querido lector,  
¿nos has extrañado?*

Cuando los susurros y los latidos del corazón iluminan los días, es difícil resistir el anhelo de un refrigerio. Y nosotros estamos aquí para tentarte con una cucharada de pícaro dulzura. Porque todo vale en el amor para calmar los sentidos: *lo creemos de verdad.*

*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



REFRESCOS





# GELATO, IN A CUP OF TEA

Para esta nueva colaboración de La Romana dal 1947 con Netflix y Shondaland, nuestros días se están llenando de colores pastel, susurros y porcelanas: Bridgerton vuelve en 2024 con una suntuosa y sensual tercera temporada. Esta se dividirá en dos partes de cuatro episodios cada una. La primera parte estará disponible a partir del 16 de mayo de 2024, mientras que la segunda parte estará disponible a partir del 13 de junio de 2024, en Netflix.

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. The exaltation of sentiments will be our mission: after all, gelato is the perfect companion



## Te revelamos un secreto.

*Mientras nos preguntábamos cuál podría ser el vínculo entre nuestro gelato y el mundo de los Bridgerton, nos dimos cuenta de que la respuesta era muy simple: **avivar la pasión que solo quien conoce un secreto puede sentir**. En efecto, cuando creamos nuevos gustos, la emoción manda y trabajamos con la máxima confidencialidad, realizando furtivas degustaciones a puerta cerrada. De este modo nos identificamos perfectamente con **Penelope Featherington**: está acostumbrada a ocultar sus pensamientos, pero cuando está en el papel de **Lady Whistledown**, sabe que todos anhelan saber lo que tiene que decir. Tal y como hacemos nosotros, que permanecemos en silencio y estudiamos discretamente los ingredientes y sabores, pero esperamos el momento en que los clientes de La Romana dal 1947 los probarán, ávidos y curiosos. Y es precisamente esa adrenalina lo que hace especiales nuestras vidas y ya no podemos prescindir de ella.*

### 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.

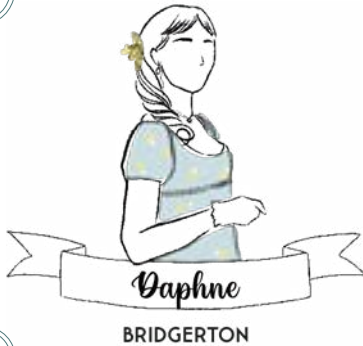
Nuestra misión será la exaltación de los sentimientos. Después de todo, el gelato es el compañero ideal para seguir a nuestros amados personajes, ya que sabe rodear con un tierno abrazo, pero también avivar la pasión cuando la trama se vuelve más intrincada. Siéntate en la sala o en una de las numerosas heladerías La Romana dal 1947, que en toda Europa cambiarán su imagen para rendir homenaje a Bridgerton y a sus regios salones de té: será una cup of gelato, más que una cup of tea. Después de todo, las reglas están hechas para romperse...

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...



El amor es un temporal de sabores, palabras y deseos que hacen todo lo posible para alcanzar la armonía. Es fácil narrarlo a través de nuestro gelato, dedicado excepcionalmente a los personajes que nos hacen soñar y ruborizar.

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 con miel crocante** para la duquesa Daphne Basset, enamorada de la vida sin siquiera saberlo: combinación perfecta que, con la miel, hace flaquear la razón.

**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.



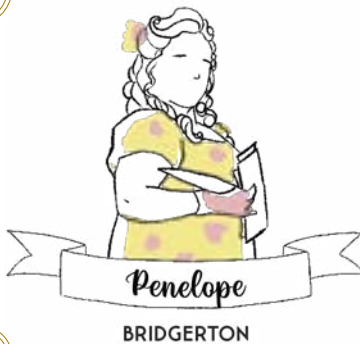
**Mango y galletas especiadas** para la vizcondesa Kate Sharma, irreproachable e independiente: la frescura de la lluvia de verano en lucha con la pasión.

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



**Chocolate Ruby con salsa y crocantes pepitas de caramelo** para la reina Charlotte, valiente y decidida: se necesita mucha fuerza para conservar el oro y la corona, especialmente si en el corazón hay un tierno amor — mucho más valioso— al cual proteger.

**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.



**Piña y romero con lemon pound cake** para la protagonista de la nueva temporada, el agua tranquila que sacude profundamente (y en secreto) los salones de la nobleza: Penelope Featherington es dulce y discreta, pero en el papel de lady Whistledown, es punzante y deja una marca indeleble.

**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.



¡Escucha la lista de reproducción dedicada en Spotify!



Listen to the dedicated playlist on Spotify!



# SPRINKLES AND SOVA



OUR  
PRIS  
STORE  
TR



# PEOPLE

CA PARRO

MANAGER,  
REVISO

*Mentiría si no dijera que lo primero que te llama la atención de Prisca es su alegre flequillo y su nombre inusual.*

*Pero, como se sabe, la primera impresión dura solo unos segundos y deja espacio a una persona que espero que todos nuestros queridos lectores puedan conocer.*

*Cuando me sucedió a mí, intuí que me encontraba ante una persona valiosa, pero no podía imaginar que se habría vuelto — para decirlo con una expresión muy norteamericana — la «Rookie of the year».*

*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 es la Store Manager de la heladería La Romana sita en Treviso, Viale Cesare Battisti, adyacente a la plaza del Duomo. Su historia es tan singular como significativa.

«Este es uno de mis primeros trabajos en Italia», me advierte. «He vivido en el extranjero la mayor parte de mi vida: sentía el llamado de las grandes ciudades del mundo. Me mudé a Londres a los veinte años y viví allí otros ocho, lanzándome de cabeza a la restauración, sector que me ha dado muchas satisfacciones. Luego tuve la oportunidad de establecerme en Sudáfrica, donde viví otros nueve años.

Trabajaba para una empresa de cafeterías y pequeña restauración, que me dio la posibilidad de crecer y conocer realidades realmente constructivas. Creo que me formó como persona y como profesional. Crecí con ellos y llegué a trabajar en Ciudad del Cabo.»

«Sin embargo, en determinado momento sentí la necesidad de volver a mi tierra, a mis afectos. Tenía que hacer una pausa y volver a casa. Me di cuenta de que extrañaba los paseos en bicicleta por el campo y la sana ritualidad de los gestos cotidianos, como cuidar el huerto que comparto con mi mamá.»

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."



Antes de buscar un nuevo trabajo, Prisca fue a vendimiar. «Fue fatigoso, pero divertido. Estaba rodeada por hombres mayores que contaban muchas historias de vida. Esta experiencia duró solo un mes, pero fue realmente significativa.»

Se me ocurre preguntarle por qué eligió a La Romana como primera empresa con la cual colaborar cuando volvió. «Vislumbré una empresa diferente, que vive el trabajo con los mismos valores con los que lo vivo yo. Hoy lo puedo confirmar: me siento muy alineada con el ADN empresarial, que se basa sobre todo en el cuidado y la calidad de las relaciones con las personas, ya sean clientes o colaboradores.»

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."



Me sentí acogida y motivada, y en poco tiempo tuve la posibilidad de vivir experiencias que nunca hubiera imaginado que el trabajo te podía ofrecer. Me viene a la mente la visita a San Patrignano (comunidad de recuperación en la provincia de Rimini), que nos permitió salir del perímetro de la tienda y nos puso frente a una realidad local extraordinaria.

Creo que la función de una Store Manager consiste principalmente en crear un equipo unido y solidario, motivado para alcanzar los mismos resultados».

No sé cómo lo logra. Hay personas que nacen con una inclinación, un talento. El de Prisca consiste en lograr establecer una conexión profunda con quien tiene delante.

Con algunas personas no es inmediato: requiere tiempo y un diálogo continuo. Pero Prisca es tan sincera y afectuosa que siempre lo logra.

¿Sus objetivos? «En primer lugar, aumentar cada vez más la calidad de la tienda de Treviso, hacer vivir a los clientes buenos momentos con nuestros gelati y construir con ellos un sólido vínculo de fidelización. Además, me gustaría apoyar al equipo de capacitación en las start ups de los nuevos locales. ¡Mi corazón late por la formación y este es el trabajo más "rico" del mundo!»

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





EL CORAZÓN  
DE VERONA  
LATE POR

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.

El pasado viernes 10 de mayo, los fans de la serie se reunieron en la plaza dei Signori. El encuentro organizado por Netflix estuvo a la altura de las atenciones de la mismísima Lady Whistledown.





El centro de Verona acogió la elegancia y la emoción de Bridgerton. Nosotros nos vestimos con nuestras mejores galas para que probaras nuestro gelato.



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

Our Guests of honor

<b>LADY ANNE'S COFFEE</b> Panna cotta con cacao e mandorle	<b>B</b>	<b>THE WICKETTES</b> Meringa e gelato vaniglia
<b>THE WICKETTES</b> Meringa e gelato vaniglia	<b>THE WICKETTES</b> Meringa e gelato vaniglia	<b>THE WICKETTES</b> Meringa e gelato vaniglia
<b>L'ALTRO BACIO DI DAMA</b> Meringa e gelato vaniglia	<b>STRASCIANELLA ALLA SALSA ROSA</b> Meringa e gelato vaniglia	<b>VOGUE MARRA</b> Meringa e gelato vaniglia

BRIDGERTON





Netflix nos tenía reservadas sorpresas increíbles, como la visita inesperada de los **actores protagonistas** de esta temporada y una petición de mano en la que participaron **100 parejas de enamorados**.

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.





Siempre es maravilloso poder formar parte de tus recuerdos y esta ocasión fue un magnífico ejemplo de ello.

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





A historical scene set in a grand, ornate room. In the foreground, a woman in a voluminous pink gown with lace and a large brown wig sits in a red upholstered chair. To her left, a man in a dark blue and red military-style uniform with a high collar stands near a table. In the background, another woman in a white and gold gown sits. The room features a large window with white curtains, a side table with a vase, and two large framed paintings on the wall. In the foreground, a small round table holds a silver tray with various pastries and a glass of tea.

# CORONAMOS LA HORA DEL TÉ

Cintas de seda, vestidos suntuosos, románticos rizos: la hora del té en los salones de la reina es el evento más codiciado. Los sandwiches y los pasteles tienen su espacio, pero esta ocasión requiere algo exclusivo. Y la tarta Charlotte, con su nombre regio y su corona de savoiardi (o «dedos de dama»), es perfecta. Podrás saborearla con cierta impaciencia: en efecto, nuestra versión tiene un corazón de helado... y ya sabemos que, en la corte, la temperatura puede aumentar en un instante.

## 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.





*SUGIERENOS*  
TU COMBINACIÓN PERFECTA,  
ESCRIBIENDO A  
[thespatolajournal@romanagroup.com](mailto:thespatolajournal@romanagroup.com)

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





# ¡UNA TARTA A LA ALTURA DE UNA REINA!

GIOIA MARCATELLI • *Pasticciera*

## TARTA 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

### Ingredientes

4	yemas de huevos medianos
3	claras de huevos medianos
60 g	de azúcar granulado
1	vaina de vainilla
50 g	de harina 00
18 g	de fécula de patata
	La cantidad necesaria de azúcar glas
1 kg	Gelato zabaione o el que prefieras



better  
together



## Procedimiento:

1. Para preparar la tarta Charlotte, comience por los savoiardi. Separe las yemas de las claras y bátelas a punto de nieve junto con una parte del azúcar. Monte también las yemas, con el azúcar restante y las semillas de la vaina de vainilla (¡que puedes conservar en el tarro del azúcar!).
2. Incorpore las claras en la masa de yemas, mezclando delicadamente desde abajo hacia arriba. Tamice juntas la harina y la fécula. A continuación, una el polvo a la masa, un poco a la vez para evitar la formación de grumos. Vierta todo en una manga pastelera con pico redondo.
3. En una bandeja para hornear forrada, coloque porciones de masa de aproximadamente 8 cm de longitud y espolvoree la superficie con azúcar glas. Cueza en horno estático precalentado a 210 °C durante 10-12 minutos, hasta que dore.
4. Forre un molde de bisagra redondo de 22-24 cm con film alimenticio y coloque en el fondo algunos savoiardi para formar la base. Use los savoiardi también en el diámetro, poniéndolos uno junto al otro.
5. Llene el molde con dos capas de gelato (que habrás dejado ablandar unos minutos), intercalando savoiardi. Nivele la superficie y conserve en el congelador durante 10 horas.
6. Quite el molde y el film, y coloque una cinta alrededor de los savoiardi. Decore la superficie de la forma que prefieras: cacao, pequeños merengues, chispas de chocolate, confites, flores comestibles, copos de gelato, etc.



## 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,

Como Penelope, yo también tengo mi «Colin», ese amigo de toda la vida que, sin embargo, hace latir mi corazón. A veces sospecho que él siente lo mismo, pero temo confesar mi amor: ¿si lo estoy malinterpretando y arruino nuestra relación?

Cara Chiara,

Es una suerte enamorarse del mejor amigo, ya que siempre encontrarán la forma de hacer funcionar las cosas. En el fondo lo sabes. Sé fuerte al respecto.

Por lo tanto, mi sugerencia es que te arriesgues y le digas que lo amas. Si no puedes hacerlo con palabras, hazlo con gelato: sabes cuál es su sabor preferido, pero puedes hacerle probar un gusto nuevo para que saboree ese momento desde un punto de vista diferente. Tal vez así comprenda que el amor puede formar parte de vuestra amistad, de la misma forma que ese gusto que nunca habías considerado puede combinarse maravillosamente con el sabor de siempre.

Mantenme informada.

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



### ¿POR QUÉ «CARA PINA»?

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

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

¡Era demasiado bonito para no usarlo!

### WHY "CARA PINA"?

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

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



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

[carapina@romanagroup.com](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)



# UN HORÓSCOPO HECHO DE GELATO

*A HOROSCOPE  
made of gelato*

¿FALTA TU SIGNO?  
¡Lo encuentras aquí!



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



TAURO  
TAURUS

**TRABAJO:** una idea repentina te trae inspiración. Te sientes listo para saborear el Doppio pistacchio salato.

• **AMOR:** comparte con tu pareja una Minuscola Chantilly ai frutti di bosco y verás que la ternura puede desatar nudos que parecían inextricables.

• **BIENESTAR:** demasiadas certezas te pueden llevar a dar pasos en falso. Sal de tu zona de confort y prueba la crêpe con masa de cacao.

**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.

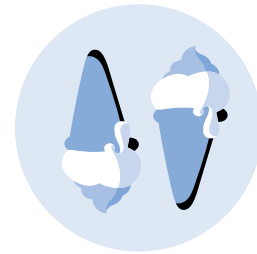
• **Health:** overconfidence can lead to gaffes, get out of your comfort zone and try our crêpe made with cocoa batter.



CÁNCER  
CANCER

**TRABAJO:** excelente entendimiento con tus superiores. Tienes libertad de acción y puedes actuar sin tardanza: retira la tarta del freezer 20 minutos antes de consumirla. • **AMOR:** no se sabe si cuenta más explicar o comprender, pero funciona. El Croccante della nonna no necesita tantas palabras. • **BIENESTAR:** el optimismo permite soñar cosas poco realistas. Vuelve a la realidad y pon nata montada en tu 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:** not knowing whether explaining or understanding matters more, but it works: Croccante della Nonna doesn't need many words. • **Health:** optimism allows you to dream the impossible, come back down to earth and add whipped cream to your gelato.



LÉMINIS  
GEMINI

**TRABAJO:** un provechoso intercambio de ideas con tus colegas y con tu jefe resuelve un problema y te abre nuevas posibilidades. ¿Cómo has llegado hasta aquí sin haber probado nunca la Panna allo Zabaione? • **AMOR:** de petits affrontements et de légères tensions, rien de préoccupant qui ne puisse être résolu avec une bonne crêpe.

• **BIENESTAR:** una opinión autorizada te ayuda a superar los obstáculos y La Romana te ayuda eliminando la leche de algunos gustos.

**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.



LEO  
LEO

**TRABAJO:** un colega recibe un sermón que estaba destinado a ti... Sabrás cómo demostrar tu agradecimiento con una cubeta de gelato con brioches de cacao. • **AMOR:** mantén ocultos tus sentimientos y disfruta el instante. Si no lo haces, tu cono se derretirá.

• **BIENESTAR:** cultiva la lucidez y así podrás evitar muchos problemas. Respeta la cola en la caja.

**Work:** a colleague takes the heat for you. Show your gratitude with a tub of gelato and cocoa brioches. • **Love:** keep your feelings to yourself and enjoy the fleeting moment, otherwise your cone will melt. • **Health:** stay clear-headed to avoid trouble, don't jump the queue at the cash desk.



# ÚNETE A LA ROMANA DAL 1947



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

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

**Editor in chief**  
Ambra Pecci

**Diseño gráfico**  
*Graphic design*  
Emma Gabrielli

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

**Impreso en**  
**Printed at**  
Lithos Arti Grafiche • Rimini  
(ITA)

**Terminado de imprimir**  
**Finished printing**  
Mayo/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.*