

THE SPATOLA JOURNAL

SPECIAL
EDITION
BRIDGERTON
shondaland | NETFLIX



TOUT EST PERMIS
EN AMOUR ET EN
GELATO.

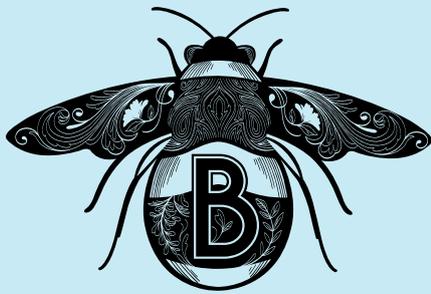
*All's fair in love
and gelato*

ISSUE 6

Juin
Juillet
Août
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



*Chers lecteurs,
nous vous avons manqué ?*

Lorsque chuchotements et battements de cœur enflamment les journées, il est difficile de résister à la soif de fraîcheur. Et nous sommes là pour vous tenter avec une petite cuillère de douceur malicieuse. Car en amour tout est permis pour soulager la guerre des sens.
Nous y croyons fermement.

*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



FORGETTERS



GELATO, DANS UNE TASSE DE THÉ

Pour cette nouvelle collaboration entre La Romana dal 1947, Netflix et Shondaland, nos journées se remplissent de couleurs pastel, de chuchotements et de porcelaine : Bridgerton reviendra en 2024 avec une nouvelle saison 3, somptueuse et ultra-sexy. La saison sera organisée en deux parties de 4 épisodes chacune ; la première partie sera disponible en avant-première le 16 mai 2024, tandis que la deuxième partie sera diffusée sur Netflix à partir du 13 juin 2024.

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



Nous te dévoilons un secret

*Pendant que nous nous demandions quel pourrait être le lien entre notre gelato et le monde de Bridgerton, nous nous sommes rendu compte que la réponse était très simple: le frisson, que seul celui qui garde un secret peut ressentir. Vous devez en effet savoir que lorsque nous travaillons à de nouveaux parfums, l'émotion règne en maître, et, à huis clos, nous voyageons entre une totale discrétion et des dégustations furtives. En effet, nous nous identifions parfaitement à **Penelope Featherington**: si elle est habituée à cacher ses pensées, quand elle est dans la peau de **Lady Whistledown**, elle sait que tout le monde désire ardemment savoir ce qu'elle a à dire. Tout comme nous : nous restons en silence et étudions discrètement ingrédients et saveurs, mais savourons à l'avance le moment où les clients de La Romana dal 1947, alléchés et curieux, les goûteront. Et c'est justement cette adrénaline qui rend nos vies si spéciales, nous ne pourrions plus nous en passer.*

LET US TELL YOU A SECRET

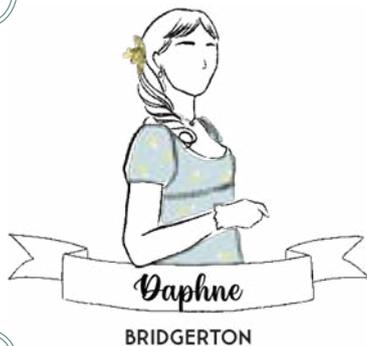
While we were contemplating on the possible link between our gelato and the world of Bridgerton, we realised that the answer was very simple: the emotion that only people who keep secrets can know. Yes, because believe us when we say that when we work on new flavours, excitement reigns supreme, and we 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.

Lexaltation des sentiments sera notre mission : après tout, le gelato est le partenaire idéal pour suivre nos personnages tant aimés, car il sait envelopper dans une tendre étreinte, mais aussi enflammer lorsque l'intrigue devient plus complexe. Installez-vous dans votre salon, ou dans l'un des nombreux glaciers La Romana dal 1947 qui, dans toute l'Europe, changeront de look pour rendre hommage à Bridgerton et à ses somptueux salons de thé : attendez-vous à une cup of gelato plutôt qu'à une cup of tea, mais, du reste, les règles sont faites pour être changées...

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...

L'amour est une tempête de saveurs, de mots et de désirs qui font tout pour trouver une harmonie : il est facile de l'exprimer avec notre gelato, exceptionnellement consacré aux personnages qui nous font rêver et rougir.

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 avec miel croquant pour la Duchesse Daphne Basset, amoureuse de la vie sans même le savoir : une association parfaite avec le miel qui fait vaciller la raison.

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.



Mangue et biscuits épices pour la Vicomtesse Kate Sharma, irréprochable et indépendante: la fraîcheur de la pluie d'été lutte contre la passion.

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



Chocolat Ruby avec sauce et pépites de caramel croquant pour la Reine Charlotte, courageuse et volontaire: il faut beaucoup de force pour régenter les ors et la royauté, surtout si le cœur recèle un tendre amour bien plus précieux à protéger.

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 et romarin aromatisent le lemon pound cake pour l'actrice principale de la nouvelle saison, l'eau dormante qui secoue en profondeur (et en secret) tous les salons de l'aristocratie : Penelope Featherington est douce et discrète, mais dans le personnage de Lady Whistledown elle devient mordante et laisse une marque indélébile.

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.



Écoutez la playlist
dédiée sur Spotify !



Listen to the dedicated
playlist on Spotify!

SPRINKLES AND SOVA



OUR
PRIS
STORE
TR

PEOPLE

CA PARRO

MANAGER,
REVISO

Nous mentirions si nous disions que les premières choses qui frappent chez Prisca sont sa petite frange espiègle et son prénom insolite.

Mais la première impression, on le sait bien, ne dure que quelques secondes et laisse place à une personne que je vous souhaite, chers lecteurs, de rencontrer et de connaître.

Lorsque cela m'est arrivé, j'ai pressenti que je me trouvais face à une personne de valeur, mais je ne pouvais pas savoir qu'elle deviendrait, pour le dire à l'américaine, 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 est la Store manager du glacier La Romana situé à Trévis, viale Cesare Battisti, près de la piazza del Duomo, et son histoire est aussi singulière que significative.

« Celui-ci est l'un de mes premiers postes en Italie », avoue-t-elle. « J'ai vécu la plupart de ma vie à l'étranger, j'étais attirée par les grandes villes internationales. J'ai déménagé à Londres à 20 ans où j'ai vécu pendant 8 ans. Je me suis lancée à corps perdu dans la restauration, un secteur qui m'a donné beaucoup de satisfactions, puis j'ai eu la possibilité de m'établir en Afrique du Sud où j'ai vécu pendant 9 ans.

Je travaillais pour une entreprise de cafés et de petite restauration qui m'a donné la possibilité de grandir et de vivre des situations vraiment constructives. Je pense que cette expérience m'a formée en tant que professionnelle, mais aussi en tant que personne. J'ai grandi avec elle, et pour elle j'ai même travaillé au Cap ».

« Mais à un certain point, j'ai senti le besoin de retourner dans mes terres, chez les personnes qui me sont chères. Je devais ralentir et rentrer vivre à la maison. Je me suis rendu compte que les balades à vélo à la campagne me manquaient, ainsi que le rituel bénéfique des gestes quotidiens, notamment prendre soin du potager que je partage avec ma mère. »

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."



Avant de se lancer dans la recherche d'un nouvel emploi, Prisca a fait les vendanges. « C'était fatigant, mais amusant. J'étais entourée de vieux messieurs qui me racontaient beaucoup d'histoires de vies vécues. Cette expérience n'a duré qu'un mois, mais elle a été vraiment significative. »

Une question me vient spontanément à l'esprit : pourquoi avez-vous choisi de travailler pour La Romana à votre retour ? « J'ai compris qu'il s'agissait d'une entreprise rare, qui attribue au travail les mêmes valeurs que moi. Aujourd'hui, je peux le confirmer : je me sens très en phase avec l'ADN de l'entreprise qui prévoit surtout des relations de qualité avec les personnes, qu'il s'agisse de clients ou de collaborateurs.

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.

Je me suis sentie accueillie et motivée, et en peu de temps j'ai eu la possibilité de vivre des expériences auxquelles je ne m'attendais vraiment pas dans un contexte de travail. Il me vient à l'esprit la visite à San Patrignano (un centre de désintoxication dans la province de Rimini) qui nous a fait sortir du périmètre du magasin et nous a fait découvrir une réalité locale extraordinaire.

Je pense que le rôle d'une directrice de boutique est principalement de créer une équipe soudée et collaborative, suffisamment motivée pour atteindre les mêmes résultats. »

Comment elle y parvient, je ne saurais pas vous l'expliquer. Il y a des personnes qui naissent avec une prédisposition, un talent, et Prisca réussit à établir une connexion profonde avec la personne qu'elle a en face.

Avec certains, ce n'est pas immédiat, cela demande du temps et une interaction régulière, mais Prisca est tellement sincère et affectueuse qu'elle fait mouche.

Ses objectifs ? « Premièrement, faire de la boutique de Trévisio un lieu toujours plus qualitatif, où les clients vivent de bons moments autour de notre gelato, et construire avec eux un lien de fidélisation solide.

Ensuite, j'aimerais épauler l'équipe qui forme le personnel des nouvelles boutiques. Mon cœur bat pour la formation, c'est le métier plus délicieux du monde ! »

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*



LE COEUR DE
VERONA
BAT POUR

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.

Vendredi 10 mai, les fans de la série se sont rassemblés sur la Piazza dei Signori. L'événement organisé par Netflix était à la hauteur des attentions de Lady Whistledown en personne.



Le centre de Vérone a accueilli l'élégance et l'émotion de Bridgerton. Nous avons mis nos meilleures fleurs pour vous faire goûter notre 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

- LEAF BREADSTICKS
- THE BREADSTICKS
- THE BUTTERED
- THE BUTTERED
- BACIO DI DORO CON MANDORLE TRUFFATE
- MANDORLE TRUFFATE CON MANDORLE TRUFFATE
- L'ALTRO BACIO DI DORO
- STRANGIATELLA ALLA MENTA E ALL'OLIO D'OLIVA
- GIUGGIU' MARRONE E CIOCCOLATO

Our Guests of honor

B

THE BREADSTICKS
Pasta
mandorle
truffate
con olio
d'oliva

THE BUTTERED
Breadsticks
with mandorle
truffate

THE MARRONE
Marrone
truffato
con
cacao

THE MARRONE
Marrone
truffato
con
cacao

THE BREADSTICKS
Pasta
mandorle
truffate
con olio
d'oliva

THE BUTTERED
Breadsticks
with mandorle
truffate

THE MARRONE
Marrone
truffato
con
cacao

THE MARRONE
Marrone
truffato
con
cacao

BRIDGERTON





Netflix avait en réserve pour nous des surprises incroyables, comme l'arrivée inattendue des *acteurs principaux* de cette saison et une proposition de mariage impliquant *100 couples d'amoureux*.

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.



Pouvoir faire partie de vos souvenirs est toujours extraordinaire et cette occasion en est un splendide exemple.

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 center, a man in a dark, patterned coat with a high collar stands near a table. To his right, a woman in a white, ruffled dress and a large white wig sits. In the foreground, a woman in a pink, ruffled dress and a large brown wig sits in a red chair. The room features a large window with white curtains on the left, a painting of a woman in a blue dress on the wall, and a painting of two women in the background. A table in the foreground holds a silver tray with various pastries and a vase of flowers. The overall atmosphere is one of 18th-century elegance and social gathering.

COURONNONS L'HEURE DU THÉ

Rubans de soie, robes somptueuses, boucles romantiques : l'heure du thé dans les salons de la Reine est l'occasion la plus convoitée. Les sandwiches et les pâtisseries y sont appropriés, mais dans ce cas, il faut quelque chose d'exclusif. Et la Charlotte, avec son nom royal et sa couronne de biscuits à la cuillère, est idéale. Vous la goûterez avec une certaine impatience : notre version a en effet un cœur de gelato puisque l'on sait qu'à la cour les températures peuvent augmenter très rapidement.

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.



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

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





UN GÂTEAU À LA HAUTEUR D'UNE REINE

GIOIA MARCATELLI • *Pasticciera*

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

Ingrédients

4	jaunes d'œufs moyens
3	blancs d'œufs moyens
60 g	de sucre semoule
1	gousse de vanille
50 g	Farinha tipo 00
18 g	de fécule de pomme de terre
Q.b.	Sucre glace selon le besoin
1 kg	Gelato zabaione ou de votre gelato préféré

better
together

Procédé :

1. Pour faire une Charlotte, commencez par les biscuits à la cuillère. Séparez les jaunes des blancs d'œufs, et montez ces derniers en neige avec une partie du sucre prévu. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre restant et les graines de la gousse de vanille (que vous pouvez conserver dans votre sucrier !).
2. Ajoutez les blancs d'œufs montés en neige en mélangeant délicatement du bas vers le haut. Tamisez la farine et la fécule ensemble, puis incorporez-les petit à petit à la pâte pour éviter la formation de grumeaux. Mettez le tout dans une poche à douille ronde.
3. Recouvrez de papier cuisson une plaque à pâtisserie et formez-y des portions de pâte d'environ 8 cm de long, puis saupoudrez-les de sucre glace. Cuisez au four statique, préchauffé à 210 °C, pendant 10-12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
4. Recouvrez un moule rond à charnière de 22-24 cm avec du film alimentaire, puis tapissez-en le fond avec quelques biscuits à la cuillère pour obtenir la base. Utilisez les biscuits à la cuillère même sur le diamètre, en les disposant côte à côte.
5. Remplissez le moule de deux couches de gelato (que vous aurez laissé ramollir pendant quelques minutes), en les séparant par des biscuits à la cuillère. Nivelez la surface et mettez au congélateur pendant 10 heures.
6. Retirez le moule et le film, puis nouez un ruban autour des biscuits à la cuillère. Décorez la superficie comme vous le souhaitez : cacao, petites meringues, copeaux de chocolat, dragées, fleurs comestibles, touches de gelato.



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,

Tout comme Penelope, j'ai aussi mon « Colin » : un ami de très longue date qui me fait battre le cœur. Parfois, je soupçonne qu'il ressent la même chose, mais j'ai peur de lui confesser mon amour : pourquoi risquer de gâcher notre relation ?

Cara Chiara,

C'est une chance que tu sois tombée amoureuse de ton meilleur ami, car vous trouverez toujours le moyen de faire fonctionner les choses. Au fond de ton cœur, tu le sais, fais-en ta force.

Mon conseil est donc de risquer et de lui dire que tu l'aimes. Faute de mots, tu peux essayer avec du gelato : tu connais son parfum préféré, mais tu pourrais lui en faire goûter un autre, afin qu'il savoure ce moment d'un autre point de vue. Il comprendra peut-être que l'amour peut faire partie de votre amitié, tout comme ce nouveau parfum de gelato, qu'il n'a jamais considéré, peut s'accorder à merveille avec son parfum préféré.

Tiens-moi au courant,

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



POURQUOI « CARA PINA » ?

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

Ainsi divisé, « Cara » correspond à l'anglais dear et « Pina » est un nom répandu en Italie.

C'était trop beau pour ne pas l'utiliser !

WHY "CARA PINA"?

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

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



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

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

UN HOROSCOPE FAIT DE GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

VOTRE SIGNE MANQUE ?
Vous le trouverez ici !



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



TAUREAU
TAURUS

TRAVAIL: une idée soudaine vous inspire, vous vous sentez prêt.e à goûter le Doppio pistacchio salato. • **AMOUR:** partagez avec votre tendre moitié une Minuscola Chantilly ai frutti di bosco ; vous verrez comme la tendresse peut défaire des nœuds qui semblent inextricables. • **BIEN-ÊTRE :** trop de certitudes peuvent vous faire commettre des faux-pas ; sortez de votre zone de confort et goûtez la crêpe avec la pâte au cacao.

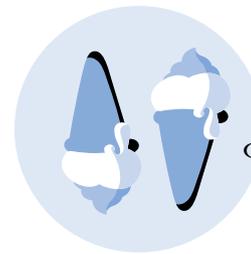
Work: a eureka moment brings inspiration, you're ready to taste Doppio pistacchio salato. • **Love:** share a Minuscola Chantilly ai frutti di bosco with your partner and see how sweetness can unravel seemingly inextricable knots. • **Health:** overconfidence can lead to gaffes, get out of your comfort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



CARANGUEJO
CANCER

TRAVAIL: très belle entente avec vos supérieurs, vous avez carte blanche et pouvez agir dans l'immédiat ; sortez le gâteau du congélateur 20 minutes avant de le consommer. • **AMOUR:** vous ne savez pas s'il est plus important d'expliquer ou de comprendre, mais le Croccante della nonna n'a pas besoin de beaucoup de mots. • **BIEN-ÊTRE :** l'optimisme provoque parfois des rêves peu réalistes ; retournez les pieds sur terre et ajoutez de la crème fouettée à votre 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.



LEMEAUX
GEMINI

TRAVAIL: un échange d'idées avec vos collègues et votre manager résout un problème et vous ouvre de nouvelles portes ; comment êtes-vous arrivé.e jusque-là sans jamais avoir goûté notre Panna allo Zabaione? • **AMOUR:** de petits affrontements et de légères tensions, rien de préoccupant qui ne puisse être résolu avec une bonne crêpe. • **BIEN-ÊTRE :** un avis influent vous permet d'éliminer des obstacles et La Romana vous aide en supprimant le lait de certains parfums.

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.



LION
LEO

TRAVAIL: un collègue se fait passer un savon qui vous était destiné... Vous lui montrerez votre gratitude en lui apportant une barquette de gelato accompagnée de brioches au cacao. • **AMOUR:** gardez vos sentiments cachés et jouissez du moment présent, sinon votre cornet de gelato fondra. • **BIEN-ÊTRE :** en cultivant la lucidité, vous éviterez beaucoup d'ennuis ; respectez la queue à la caisse.

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.



UNISSEZ-VOUS À LA ROMANA DAL 1947



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

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



Editor in chief
Ambra Pecci

Projet graphique
Graphic design
Emma Gabrielli

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

Imprimé à
Printed at
Lithos Arti Grafiche •
Rimini (ITA)

Achévé d'imprimer
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.