

THE SPATOLA JOURNAL



**TUTTO È LECITO
IN GELATO
E IN AMORE**

*All's fair in love
and gelato*

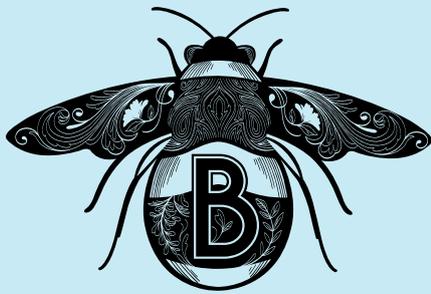
*SPECIAL
& DITION*

ISSUE 6

Giugno
Luglio
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



*Carissimi Lettori,
Vi siamo mancati?*

Quando sussurri e batticuore infiammano le giornate, è difficile resistere alla bramosia di refrigerio. E noi siamo qui a tentarvi, con un cucchiaino di maliziosa dolcezza. Perché in amore tutto è lecito per dar sollievo alla guerra dei sensi. *Ci crediamo davvero.*

*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



PER
M
I



GELATO, IN UNA TAZZA DI TÈ

Questa nuova collaborazione tra La Romana dal 1947, Netflix e Shondaland sta riempiendo le nostre giornate di colori pastello, bisbigli e porcellana: Bridgerton tornerà con una nuova ultra-sexy stagione 3. La stagione sarà divisa in due parti di 4 episodi, con la prima parte in anteprima il 16 maggio 2024, seguita dalla seconda parte disponibile dal 13 giugno 2024 su 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. L'esaltazione The



Ti sveliamo un segreto

Mentre ci interrogavamo su quale potesse essere il legame tra il nostro gelato e il mondo Bridgerton, ci siamo resi conto che la risposta era molto semplice: il brivido, che solo chi custodisce un segreto può provare. Sì perché devi sapere che quando lavoriamo sui nuovi gusti l'emozione regna sovrana, e viaggiamo tra totale riserbo, a porte chiuse, e assaggi furtivi. Infatti ci immedesimiamo perfettamente in Penelope Featherington: così abituata a nascondere al mondo i propri pensieri, ma quando è nei panni di Lady Whistledown sa che tutti bramano di sapere cos'ha da dire. Proprio come noi: restiamo silenti e studiamo discretamente ingredienti e sapori, ma ci pregustiamo il momento in cui i clienti de La Romana dal 1947 li assaggeranno ingolositi e curiosi. Ed è proprio quell'adrenalina a rendere speciali le nostre vite, non potremmo più farne a meno.

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.

L'esaltazione del sentimento sarà la nostra missione: dopotutto, il gelato è il compagno perfetto per seguire i nostri personaggi del cuore, perché sa avvolgere in un tenero abbraccio ma anche infuocare quando la trama si fa più intricata. Accomodati in salotto, oppure in una delle tante gelaterie La Romana dal 1947 che in tutta Europa cambieranno look per omaggiare Bridgerton e le sue regali sale da tè: sarà una cup of gelato più che una cup of tea ma, d'altronde, le regole sono fatte per essere stravolte...

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...

Amore è un temporale di sapori, parole, desideri che fanno di tutto per trovare armonia: è facile raccontarlo tramite il nostro gelato, dedicato in via eccezionale ai personaggi che ci fanno sognare e arrossire.

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.



Daphne

BRIDGERTON

Cheesecake con miele croccante per la Duchessa di Hastings, innamorata della vita senza nemmeno saperlo: abbinamento perfetto ma con il miele che fa vacillare la ragione

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



Kate

BRIDGERTON

Mango e biscotti speziati per la Viscontessa Bridgerton, irreprensibile e indipendente: la freschezza della pioggia estiva in lotta con la passione

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



Queen Charlotte

BRIDGERTON

Cioccolato Ruby con salsa e pepite croccanti di caramello per la Regina Carlotta, coraggiosa e volitiva: ci vuole molta forza per reggere oro e regalità, soprattutto se nel cuore c'è un tenero amore ben più prezioso da proteggere

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



Penelope

BRIDGERTON

Ananas e rosmarino con lemon pound cake per la protagonista della nuova stagione, l'acqua cheta che scuote nel profondo (e in segreto) ogni salotto della nobiltà: Penelope Featherington è dolce e discreta, ma nei panni di Lady Whistledown è pungente e lascia un segno indelebile

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



Ascolta la playlist
dedicata su Spotify!



Listen to the dedicated
playlist on Spotify!



OUR PEOPLE

PRISCA PARRO
STORE MANAGER,
TREVISO

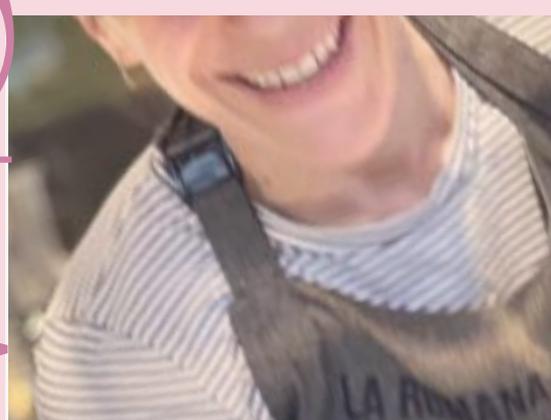


Mentiremmo se non dicessimo che la prima cosa che ti colpisce di Prisca è la sua frangetta sbarazzina e il suo nome inconsueto.

Ma la prima, superficiale impressione, come si sa, dura solo qualche secondo e lascia spazio ad una persona che auguro a ciascuno dei nostri cari lettori di incontrare e conoscere. Quando è successo a me, avevo intuito di trovarmi di fronte ad una persona di valore ma non potevo immaginare che sarebbe diventata, per dirla all'americana, 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 è la Store manager della gelateria La Romana sita a Treviso, in viale Cesare Battisti adiacente alla piazza del Duomo e la sua storia è tanto singolare quanto significativa.

“Questo è uno dei miei primi lavori in Italia”, mi avverte “ho vissuto all'estero la maggior parte della mia vita, sentivo il richiamo delle grandi città internazionali. Mi sono trasferita a Londra a 20 anni e sono rimasta lì per altri 8, buttandomi a capofitto nella ristorazione, settore che mi ha dato tante soddisfazioni poi ho avuto l'opportunità di stabilirmi in Sud Africa dove ho vissuto per altri 9 anni.

Lavoravo per un'azienda di caffetterie e piccola ristorazione, che mi ha dato la possibilità di crescere e confrontarmi con realtà davvero costruttive. Credo che mi abbia formata come persona, oltre che come professionista, sono cresciuta con loro arrivando a lavorare anche a Città del capo”.

“Ad un certo punto però ho sentito il bisogno di tornare nella mia terra, dai miei affetti, dovevo rallentare e ritornare a casa. Mi sono accorta che mi mancavano i giri in bici in campagna e la ritualità benefica dei gesti quotidiani, come prendersi cura dell'orto che condivido con la mia mamma”.



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."



Prima di cercarsi un nuovo lavoro Prisca è andata a vendemmiare. “È stato faticoso ma divertente, ero circondata da anziani signori che mi raccontavano un sacco di storie di vita vissuta. Questa esperienza è durata solo un mese ma è stata davvero significativa.”

Mi viene spontaneo chiederle perché abbia scelto La Romana come prima azienda con la quale collaborare al suo rientro. “Ho intravisto un'azienda rara, che vive il lavoro con gli stessi valori con i quali lo vivo io. Oggi lo posso confermare: mi sento molto allineata con il DNA aziendale, fatto soprattutto di cura e di qualità nei rapporti con le persone, che siano clienti o collaboratori.”

Mi sono sentita accolta e motivata e in poco tempo ho avuto la possibilità di vivere esperienze che non avrei mai immaginato che il lavoro ti potesse offrire. Mi viene in mente la visita a San Patrignano (comunità di recupero in provincia di Rimini) che ci ha fatto uscire dal perimetro del negozio e ci ha fatto confrontare con una straordinaria realtà locale.

Credo che il ruolo di una Store manager sia principalmente quello di creare una squadra unita e collaborativa, motivata a raggiungere gli stessi risultati”.

Come ci riesca, non so dirvelo. Ci sono persone che nascono con una predisposizione, un talento e quello di Prisca è quello di riuscire a stabilire una connessione profonda con chi le sta di fronte.

Con alcuni non è immediato, richiede tempo e continuo confronto ma Prisca è talmente sincera e affettuosa che riesce a fare centro.

I suoi obiettivi? “In primo luogo dare sempre più qualità al negozio di Treviso, far vivere ai clienti dei bei momenti con il nostro gelato e costruire con loro un solido legame di fidelizzazione. Poi mi piacerebbe supportare il team di formazione nelle start up dei nuovi locali, il mio cuore batte per la formazione, e questo è il mestiere più buono del mondo!”

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.

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*

LA ROMANA DAL 1947 È PARTNER DI:



IL CONTEST CHE PREMIA LE AZIENDE CHE METTONO LE PERSONE AL CENTRO

Sappiamo che il mondo imprenditoriale oggi è sottoposto a grandi sfide socio-culturali, ma siamo anche certi del fatto che il panorama delle aziende italiane sia ricchissimo di best practices in tema di People Management.

Nasce quindi questo Contest aperto a tutte le imprese che al loro interno sviluppano progetti relativi a tre temi di carattere sociale particolarmente cari a La Romana dal 1947:

- *Come conoscere, attrarre e trattenere i giovani talenti in azienda.*
- *Come garantire il Work-Life Balance alle persone in azienda.*
- *Come garantire la parità di genere in azienda.*

La partecipazione al Contest è gratuita e aperta a tutte le aziende italiane, che:

- *Hanno tra i 15 e 250 dipendenti (senza limitazioni legate al settore merceologico).*
- *Hanno politiche attive rivolte ai giovani, al work-life balance e alla parità di genere.*

We know that the business world today is subject to great socio-cultural challenges, but we are also certain that the panorama of Italian companies is rich in best practices in terms of People Management.

This Contest is open to all companies that develop projects related to three social issues particularly dear to La Romana dal 1947:

- *How to know, attract and retain young talent in the company*
- *How to ensure the Work-Life Balance for people in the company*
- *How to ensure gender equality in the company*

Participation in the Contest is free and open to all Italian companies, which:

- *Have between 15 and 250 employees (without limitations linked to the product sector)*
- *They have active policies for youth, work-life balance and gender equality*

Scannerizza per iscriverti
e conoscere più da vicino il progetto.



Scan to participate
and get to know the project.

IL CUORE DI
VERONA
& BATTE PER

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.

Venerdì 10 Maggio i fan della serie si sono radunati in Piazza dei Signori. L'evento organizzato da Netflix era all'altezza delle attenzioni di Lady Whistledown in persona.



Il centro di Verona ha ospitato l'eleganza e l'emozione di Bridgerton. Noi abbiamo indossato i nostri fiori migliori per farvi assaggiare il nostro gelato.



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





Netflix aveva in serbo per noi sorprese incredibili, come l'arrivo inaspettato degli *attori protagonisti* di questa stagione e una proposta di matrimonio che ha coinvolto *100 coppie di innamorati*.

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.



Poter entrare a far parte dei vostri ricordi è sempre straordinario e questa occasione ne è uno splendido esempio.

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



EMMA · Gelato Maker





INCORONIAMO L'ORA DEL TÈ

Nastri di seta, abiti sontuosi, boccoli romantici: l'ora del tè nei salotti della Regina è l'occasione più ambita. Sandwich e pasticcini sono consoni, ma in questo caso serve qualcosa di esclusivo. E la Charlotte, con quel nome regale e la corona di savoiardi, è perfetta. Potrai assaggiarla con una certa impazienza: la nostra versione ha infatti un cuore di gelato, e si sa che a corte le temperature possono alzarsi in un attimo.

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.



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

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





UNA TORTA ALL'ALTEZZA DI UNA REGINA

GIOIA MARCATELLI • *Pasticciera*

TORTA CHARLOTTE RIPIENA DI GELATO

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

Ingredienti

4	Tuorli di uova medie
3	Albumi di uova medie
60 g	Zucchero semolato
1	Baccello di vaniglia
50 g	Farina 00
18 g	Fecola di patate
Q.b.	Zucchero a velo
1 kg	Gelato allo zabaione o il vostro preferito

better
together



Procedimento:

1. Per fare la Charlotte inizia dai savoiardi. Separa i tuorli dalle chiare, per montarle a neve insieme a una parte dello zucchero previsto. Monta anche i tuorli, con lo zucchero rimanente e i semi interni del baccello di vaniglia (che puoi conservare nel barattolo dello zucchero!)
2. Incorpora gli albumi nella massa di tuorli, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Setaccia insieme farina e fecola, quindi unisci la polvere all'impasto: poco alla volta, per evitare di formare grumi. Travasa tutto in una sac à poche, con bocchetta tonda
3. Spremi sulla teglia foderata porzioni di impasto lunghe circa 8 cm, quindi spolverizzane la superficie con lo zucchero a velo. Cuoci in forno statico, preriscaldato a 210°C, per 10-12 minuti fino a doratura
4. Fodera uno stampo tondo a cerniera di 22 con la pellicola alimentare, per poi adagiare sul fondo alcuni savoiardi così da ottenere la base. Usa i savoiardi anche sul diametro, affiancandoli uno all'altro
5. Riempi lo stampo con due strati di gelato (lasciato ammorbidire qualche minuto), intervallandoli con i savoiardi. Livella la superficie e riponi in congelatore, per 10 ore
6. Rimuovi stampo e pellicola, infine lega un nastro intorno ai savoiardi. Decora la superficie come preferisci: cacao, meringhette, scaglie di cioccolato, confetti, fiori eduli, ciuffi di 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,

come Penelope anche io ho il mio "Colin": quell'amico di sempre, che però mi fa battere il cuore. A volte ho il sospetto che anche lui provi lo stesso, ma ho paura di confessare il mio amore: se avessi travisato e rovinassi il nostro rapporto?

Cara Chiara,

sai, è una fortuna innamorarsi del migliore amico perché troverete sempre il modo per far funzionare le cose. In cuor tuo lo sai, sii forte di ciò.

Quindi, il mio suggerimento è di rischiare e dirgli che lo ami. Se non a parole, prova con il gelato: conosci il suo gusto preferito ma potresti fargliene assaggiare uno nuovo, così che assapori quel momento da un altro punto di vista. E capirà forse che l'amore può far parte della vostra amicizia, come quel gusto mai preso in considerazione può abbinarsi meravigliosamente con quello di sempre.

Tienimi aggiornata,
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



PERCHÉ "CARA PINA"?

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

Era troppo bello per non usarlo!

WHY "CARA PINA"?

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

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



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

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

UN OROSCOPO FATTO DI GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

MANCA IL TUO SEGNO?
Lo trovi qua!



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



TORO
TAURUS

LAVORO: un'idea improvvisa porta ispirazione, vi sentite pronti per assaggiare il Doppio Pistacchio Salato.

• **AMORE:** dividete con la vostra metà una Minuscola Chantilly ai frutti di bosco e vedrete come la tenerezza può sciogliere nodi che parevano inestricabili. • **BENESSERE:** troppe certezze possono far commettere passi falsi, uscite dalla comfort zone e provate la crêpe con l'impasto al 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.



GEMELLI
GEMINI



LAVORO: 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?

• **AMORE:** piccoli scontri e tensioni minime, nulla di preoccupante che non si possa risolvere davanti ad una crêpe. • **BENESSERE:** 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.



LEONE
LEO

LAVORO: ottima intesa con i superiori, avete mano libera e potete agire senza ritardi, tirate fuori la torta dal freezer 20 minuti prima del consumo.

• **AMORE:** tenete nascosti i sentimenti e godete l'attimo fuggente, altrimenti il vostro cono si scioglierà. • **BENESSERE:** l'ottimismo permette di fare sogni anche poco realistici, tornate con i piedi per terra e mettete la panna montata sul vostro 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.

LAVORO: un collega si prende una ramanzina che spettava a voi.. saprete come mostrare riconoscenza portando una vaschetta di gelato con brioches al cacao. • **AMORE:** non sapere se conta di più spiegare o capire, ma funziona: il Croccante della nonna non ha bisogno di tante parole. • **BENESSERE:** coltivate la lucidità e così facendo evitate molti guai, rispettate la coda alla cassa.

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.



UNISCITI A LA ROMANA DAL 1947



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

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



Editor in chief
Ambra Pecci

Progetto grafico
Graphic design
Emma Gabrielli

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

Stampato presso
Printed at
Pazzini Stampatore
Editore srl • Rimini (ITA)

Finito di stampare
Finished printing
Gennaio/January 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.