

THE SPATOLA JOURNAL

SPECIAL
EDITION
BRIDGERTON
shondaland | NETFLIX

TUDO É LÍCITO
QUANDO SE TRATA
DE GELATO E AMOR.

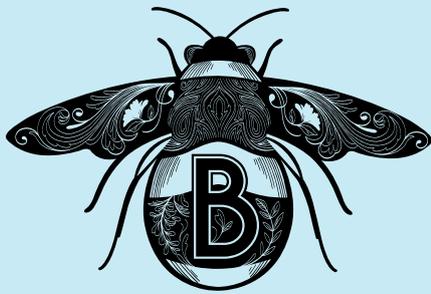
*All's fair in love
and gelato*

ISSUE 6

Junho
Julho
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



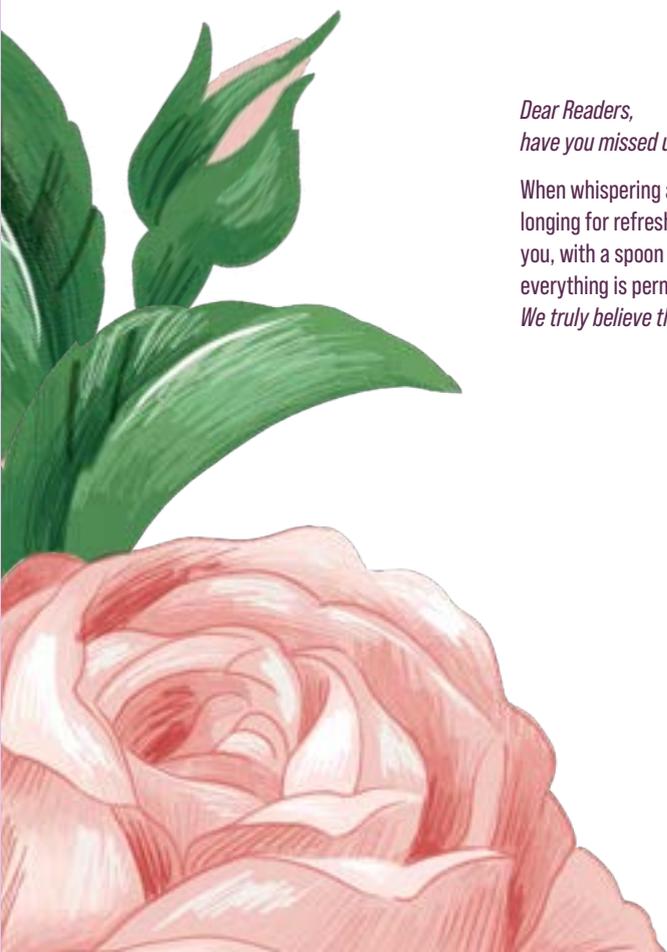
*Caros leitores,
sentiram nossa falta?*

Quando os sussurros e as palpitações inflamam os dias, é difícil resistir ao desejo de frescura. E nós estamos aqui para tentá-lo, com uma pitada de maliciosa doçura. Porque no amor tudo é lícito para aliviar a guerra dos sentidos.
Nós realmente acreditamos nisso.

*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



SENTIDOS



GELATO, IN A CUP OF TEA

Para esta nova colaboração entre La Romana dal 1947 com a Netflix e a Shondaland, os nossos dias estão repletos de cores pastel, sussurros e porcelana: Bridgerton retornará com uma nova faustosa, ultra sexy terceira temporada em 2024. A temporada será dividida em duas partes de 4 episódios cada; a primeira parte estreia em 16 de maio de 2024, enquanto a segunda parte estará disponível a partir de 13 de junho de 2024, na 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



Revelamos-lhe um segredo

Enquanto nos perguntávamos qual poderia ser a ligação entre o nosso gelato e o mundo Bridgerton, percebemos que a resposta era muito simples: o arrepio, que só quem guarda um segredo pode experimentar.

*Sim, porque deve saber que quando elaboramos os novos sabores a emoção reina suprema, e viajamos entre a total discrição, à porta fechada, e as degustações furtivas. Na verdade, identificamo-nos perfeitamente com **Penelope Featherington**: tão habituada a esconder os seus pensamentos do mundo, mas quando está no lugar de **Lady Whistledown** sabe que todos querem saber o que ela tem a dizer. Tal como nós: ficamos em silêncio e estudamos discretamente ingredientes e sabores, mas ansiamos pelo momento em que os clientes de La Romana dal 1947 os possam provar com avidez e curiosidade. E é exatamente essa adrenalina que torna a nossa vida especial, e, por isso, já não poderíamos prescindir dela.*

LET US TELL YOU A SECRET

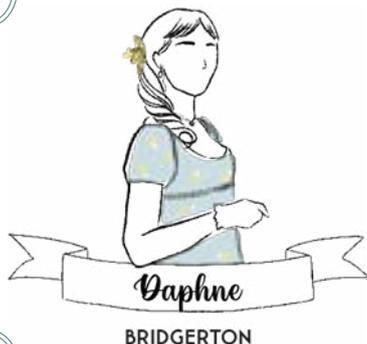
While we were contemplating on the possible link between our gelato and the world of Bridgerton, we realised that the answer was very simple: the emotion that only people who keep secrets can know. Yes, because believe us when we say that when we work on new flavours, excitement reigns supreme, and we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

A exaltação do sentimento será a nossa missão: afinal, o gelato é o companheiro perfeito para acompanhar a trama a ficar mais complicada. Sente-se na sala de estar ou numa das muitas gelaterias La Romana dal 1947 que vão mudar o seu visual em toda a Europa para homenagear Bridgerton e as suas majestosas salas de chá: será uma cup of gelato ao invés de uma cup of tea mas, por outro lado, as regras são feitas para serem quebradas...

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...

O amor é uma tempestade de sabores, de palavras, de desejos que tudo fazem para encontrar a harmonia: é fácil contá-lo através dos nossos gelatos, dedicados exclusivamente às personagens que nos fazem sonhar e corar.

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 com mel crocante para a Duquesa Daphne Basset, apaixonada pela vida sem saber: combinação perfeita mas com mel que faz vacilar a razão.

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.



Manga e biscoitos de especiarias para a Viscondessa Kate Sharma, irrepreensível e independente: o frescor da chuva de verão a lutar com a paixão.

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



Chocolate Ruby com calda e pepitas crocantes de caramelo para a Rainha Charlotte, corajosa e voluntariosa: é preciso muita força para deter o ouro e a realeza, principalmente se no coração existe um amor terno e muito mais precioso a 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.



Ananás e alecrim com lemon pound cake para a protagonista da nova temporada, o silêncio que sacode as profundezas (e secretamente) todas as salas da nobreza: Penelope Featherington é doce e discreta, mas como Lady Whistledown ela é mordaz e deixa uma marca indelével.

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.



Ouçã a playlist oficial
no Spotify!



Listen to the dedicated
playlist on Spotify!

SPRINKLES AND SODA



OUR
PRIS
STORE
TR

PEOPLE

CA PARRO

MANAGER,
REVISO

Estaríamos a mentir se não disséssemos que a primeira coisa que chama a atenção em Prisca é a sua franja atrevida e o seu nome incomum.

Mas a primeira impressão, superficial, como sabemos, dura apenas alguns segundos e deixa espaço a uma pessoa que desejo que cada um dos nossos queridos leitores encontre e conheça. Quando isso aconteceu comigo, tive a intuição de que estava lidando com uma pessoa de valor, mas não imaginava que se tornaria, no jeito americano, a 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 é a Store manager da gelateria La Romana localizada em Treviso, em Viale Cesare Battisti, adjacente à Piazza del Duomo, e a sua história é tão singular quanto significativa.

“Este é um dos meus primeiros empregos em Itália”, avisa-me “vivi no estrangeiro a maior parte da minha vida, sentia o apelo das grandes cidades internacionais. Mudei-me para Londres aos 20 anos e lá fiquei por 8 anos, lançando-me de cabeça na restauração, sector que tanta satisfação me deu, depois tive a oportunidade de estabelecer-me na África do Sul onde vivi mais 9 anos.

Trabalhei para uma empresa de cafetarias e pequena restauração, o que me deu a oportunidade de crescer e lidar com realidades verdadeiramente construtivas. Acredito que isso me moldou como pessoa e também como profissional, cresci com eles e até trabalhei em Cidade do Cabo.”

A certa altura, porém, senti necessidade de regressar à minha terra, aos meus entes queridos, tive que abrandar e voltar para casa. Percebi que sentia falta dos passeios de bicicleta no campo e dos rituais benéficos dos gestos diários, como cuidar da horta que partilho com a minha mãe.”

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 procurar um novo emprego Prisca foi vindimar. “Foi cansativo mas divertido, estive rodeada de senhores idosos que me contaram muitas histórias da vida que viveram. Esta experiência durou apenas um mês, mas foi verdadeiramente significativa.”

É natural que lhe pergunte por que escolheu La Romana como a primeira empresa com a qual colaborar no seu regresso. “Vislumbrei uma empresa rara, que vive o seu trabalho com os mesmos valores com os quais eu vivo. Hoje posso confirmar: sinto-me muito alinhada com o ADN da empresa, feito acima de tudo de cuidado e qualidade no relacionamento com as pessoas, sejam elas clientes ou 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.

Senti-me acolhida e motivada e em pouco tempo tive a oportunidade de viver experiências que nunca imaginei que o trabalho pudesse te oferecer. Vem-me à mente a visita a San Patrignano (comunidade de reabilitação na província de Rimini), que nos levou para fora do perímetro da loja e nos fez enfrentar uma extraordinária realidade local.

Acredito que o papel de um Store manager é sobretudo criar uma equipa unida e colaborativa, motivada para alcançar os mesmos resultados”.

Como se consegue isso, eu não sei dizer. Há pessoas que nascem com uma predisposição, um talento e o da Prisca é o de conseguir estabelecer um vínculo profundo com quem está à sua frente.

Com alguns não é imediato, requer tempo e confronto contínuo, mas Prisca é tão sincera e carinhosa que consegue acertar.

Os seus objetivos? “antes de mais, dar cada vez mais qualidade à gelateria de Treviso, fazer com que os clientes vivam bons momentos com os nossos gelatos e construir com eles um sólido vínculo de fidelização. Em seguida gostaria de apoiar a equipa de treinamento na inauguração de novas instalações, o meu coração vibra à ideia de treinar, e esse é o melhor trabalho do 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*



O CORAÇÃO
DE VERONA
BATE 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.

No dia 10 de maio, sexta-feira, os fãs da série reuniram-se na Piazza dei Signori. O evento organizado pela Netflix estava à altura das atenções da própria Lady Whistledown.



O centro de Verona acolheu a elegância e a emoção de Bridgerton. Nós colocámos as nossas melhores flores para dar-vos a provar o nosso 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
- GIUGIOLINO 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
mandorle
truffate

BRIDGERTON





A Netflix reservou-nos surpresas incríveis, como a chegada inesperada dos **atores protagonistas** desta temporada e um pedido de casamento que envolveu **100 casais de apaixonados**.

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.



Poder fazer parte das vossas memórias é sempre extraordinário e esta ocasião é disso um esplêndido exemplo.

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





COROAMOS A HORA DO CHÁ

Fitas de seda, vestidos suntuosos, cachos românticos: a hora do chá nas salas da Rainha é a ocasião mais cobiçada. Sanduíches e bolinhos são adequados, mas neste caso é necessário algo exclusivo. E a Charlotte, com aquele nome real e a coroa de palitos de champanhe, é perfeita. Vai poder saboreá-la com uma certa impaciência: a nossa versão, de facto, tem um núcleo de gelato, e sabemos que na corte a temperatura pode subir num 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.



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

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





UM BOLO DIGNO DE UMA RAINHA

GIOIA MARCATELLI • *Pasticciera*

BOLO 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	Gemas de ovos médios
3	Claras de ovos médios
60 g	Açúcar fino
1	Fava de baunilha
50 g	Farinha tipo 00
18 g	Fécula de batata
Q.b.	Açúcar de confeiteiro
1 kg	Gelato Zabaione ou o seu preferido

better
together

Preparação:

1. Para fazer a Charlotte, comece pelos palitos de champanhe. Separe as gemas das claras, para batê-las com parte do açúcar previsto. Bata também as gemas, com o açúcar restante e as sementes internas da fava de baunilha (que pode guardar no pote de açúcar!)
2. Incorpore as claras à massa de gema, misturando delicadamente de baixo para cima. Peneire a farinha junto com a fécula, e de seguida adicione-as à massa: aos poucos, para não formar grumos. Despeje tudo num saco de pasteleiro, com bico redondo.
3. Esprema porções de massa com cerca de 8 cm de comprimento na torteira forrada e polvilhe a superfície com o açúcar de confeiteiro. Cozinhe em forno estático, pré-aquecido a 210°C, por 10-12 minutos até dourar.
4. Forre uma forma redonda de fundo amovível de 22-24cm com película aderente e coloque alguns palitos de champanhe no fundo para obter a base. Use os palitos de champanhe também para forrar os lados da forma, colocando-os lado a lado.
5. Preencha a forma com duas camadas de gelato (deixe-o amolecer por alguns minutos), intercalando-as com os palitos de champanhe. Nivele a superfície e leve ao congelador por 10 horas.
6. Remova a forma e o filme e, por fim, amarre uma fita em volta dos palitos de champanhe. Decore a superfície como preferir: cacau, merengues, lascas de chocolate, confeitos, flores comestíveis, porções 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,

Assim como a Penelope eu também tenho o meu "Colin": aquele amigo de toda a vida, que no entanto faz o meu coração bater. Às vezes desconfio que ele sinta o mesmo, mas tenho medo de confessar o meu amor: e se eu deturpasse e arruinasse o nosso relacionamento?

Cara Chiara,

Sabe, é uma sorte poder apaixonar-se pelo seu melhor amigo, uma vez que sempre será possível encontrar uma maneira de fazer as coisas resultar. Se sabe disso do fundo do coração, seja resoluta.

Então, a minha sugestão é arriscar e dizer que está apaixonada por ele. Se não for com palavras, experimente com o gelato: conhece o sabor preferido dele, mas pode deixá-lo experimentar um novo, para que saboreie aquele momento de um ponto de vista diferente. E talvez ele entenda que o amor pode fazer parte da amizade dos dois, como aquele gosto nunca levado em consideração pode combinar-se maravilhosamente com o habitual.

Mantenha-me 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



PORQUÊ "CARA PINA"?

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

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

WHY "CARA PINA"?

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

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



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

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

UM HORÓSCOPO FEITO DE GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

FALTA O SEU SIGNO?
Pode encontrá-lo aqui!



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



TOURO
TAURUS

TRABALHO: uma ideia repentina traz inspiração, você se sente pronto para experimentar o Doppio pistacchio salato. • **AMOR:** partilhe uma Minuscola Chantilly ai frutti di bosco com o seu parceiro e você verá como a ternura pode desatar nós que pareciam inextricáveis. • **BEM-ESTAR:** demasiadas certezas podem levar a erros, saia da zona de conforto e experimente o crepe com massa de cacau.

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

TRABALHO: excelente entendimento com os superiores, você tem as mãos livres e pode agir sem demora, tire o bolo do freezer 20 minutos antes de o consumir. • **AMOR:** não saber se é mais importante explicar ou entender, mas funciona: o Croccante della nonna não precisa de muitas palavras. • **BEM-ESTAR:** o otimismo permite sonhar até sonhos pouco realistas, volte à terra e coloque natas batidas no 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.



LÉMEOS
GEMINI

TRABALHO: uma troca útil de ideias com os colegas e o chefe resolve um problema e abre novas portas para você, como você chegou até aqui sem nunca ter experimentado a Panna allo Zabaione? • **AMOR:** pequenos embates e tensões mínimas, nada de preocupante que não possa ser resolvido com um crepe. • **BEM-ESTAR:** uma opinião respeitável ajuda a eliminar obstáculos e La Romana ajuda você eliminando o leite de alguns sabores. .

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.



LEÃO
LEO

TRABALHO: um colega recebe um sermão que deveria ser seu... você saberá demonstrar gratidão ao levar para ele um pote de gelato com brioche de cacau. • **AMOR:** mantenha os seus sentimentos escondidos e aproveite o momento fugaz, caso contrário o seu cone derreterá. • **BEM-ESTAR:** cultive a lucidez, assim evitará muitos problemas, respeite a fila da caixa.

Work: a colleague takes the heat for you. Show your gratitude with a tub of gelato and cocoa brioche. • **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.



UNA-SE À LA ROMANA DAL 1947



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

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



Editor in chief
Ambra Pecci

Design gráfico
Graphic design
Emma Gabrielli

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

Impresso em
Printed at
Lithos Arti Grafiche
Rimini (ITA)

Conclusão da impressão
Finished printing
Maio/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.*