

THE SPATOLA JOURNAL

SPECIAL
& EDITION
BRIDGERTON
shondaland | NETFLIX

TOTUL ESTE
CORECT ÎN
DRAGOSTE ȘI ÎN
GELATO.

*All's fair in love
and gelato*

ISSUE 6

*Iunie
Iulie
August
2024*

MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947

*No Room
On My*



Dance Cards

Lord Lumley

Viscount Bridgerton

Duke of Suffolk

Earl of Gloucester

Lord Cho

Baron Corning

Marquis of Ashdown

Lord Stanley



*Dragi cititori,
v-a fost dor de noi?*

Când șoaptele și o inimă tremurândă stimulează zilele, este greu să reziziți dorinței de înprospătare. Și suntem aici să te ispitim cu o lingură de dulceață păcătoasă. Pentru că în dragoste totul este permis pentru a face războiul simțurilor mai ușor de parcurs.

Iar noi credem cu adevărat asta.

*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



LETTER



GELATO, ÎNTR-O CEAȘCĂ DE CEAI

Această nouă colaborare a celor de la La Romana dal 1947 în parteneriat cu Netflix și Shondaland ne umple zilele cu minunate culori pastelate, șoapte și porțelanuri: Bridgerton revine pe ecrane pentru un al treilea sezon ultra-sexy și răvășitor în 2024. Sezonul va fi împărțit în două volume a câte 4 episoade: prima parte, cu premiera pe 16 mai 2024, urmată de a doua, pe 13 iunie 2024, doar pe 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.



Permite-ne să-ți spunem un secret

În timp ce ne gândeam la posibila legătură dintre gelato-ul nostru și lumea Bridgerton, am realizat că răspunsul era unul foarte simplu: emoția pe care doar oamenii care păstrează secrete o pot cunoaște. Da, pentru că, credeți-ne când spunem că atunci când lucrăm la noi arome, entuziasmul domnește, iar noi lucrăm în secret, în spatele ușilor închise, unde facem degustări pe furis. Într-adevăr, suntem ca Penelope Featherington: atât de obișnuită să-și ascundă gândurile de lume, dar când este Lady Whistledown știe că toată lumea tânjește să afle ce are de spus. La fel ca noi: păstrăm tăcerea și studiem discret ingredientele și aromele, dar abia așteptăm momentul în care clienții La Romana dal 1947 le gustă, dornici și curioși. Și tocmai acea adrenalină este cea care ne face viața specială și din acest motiv nu ne putem lipsi de ea.

LET US TELL YOU A SECRET

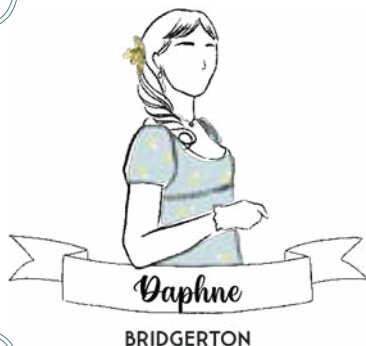
While we were contemplating on the possible link between our gelato and the world of Bridgerton, we realised that the answer was very simple: the emotion that only people who keep secrets can know. Yes, because believe us when we say that when we work on new flavours, excitement reigns supreme, and we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

Exaltarea sentimentelor va fi misiunea noastră: la urma urmei, gelato este compania perfectă atunci când ne uităm la personajele noastre preferate, pentru că ne poate învălui într-o îmbrățișare tandră, dar ne și poate aprinde atunci când intriga devine mai întortocheată. Așezați-vă în sufragerie sau într-una dintre numeroasele gelaterii La Romana dal 1947 din toată Europa, care au trecut prin niște modificări de aspect pentru a aduce un omagiu serialului Bridgerton și strălucitoarelor sale seturi de ceai: va fi mai degrabă o ceașcă de gelato decât o ceașcă de ceai, dar, din nou, regulile sunt făcute pentru a fi încălcate...

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

Dragostea este un vârtej de arome, cuvinte și poftă care se luptă pentru a găsi un echilibru: putem exprima toate acestea prin gelato-ul nostru, dedicat în mod excepțional personajelor care ne fac să visăm și să roșim.

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 cu miere crocantă pentru Daphne Basset, ducesa de Hastings, care este îndrăgostită de viață fără să știe: o asociere perfectă, dar cu mierea care lasă prudența deoparte.

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.



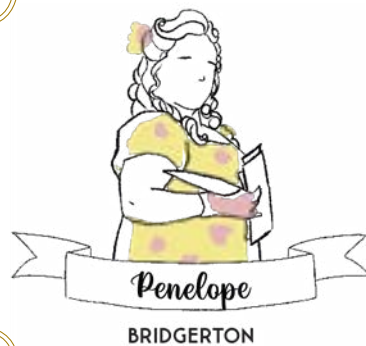
Biscuiți cu mango și condimente pentru ireproșabila și independenta Kate Sharma, vicontesa Bridgerton: o ploaie răcoroasă de vară care se luptă cu pasiunea.

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



Ciocolată Ruby cu sirop de caramel și pepite crocante pentru regina regentă Charlotte, curajoasă și puternică: este nevoie de multă forță pentru a face față provocărilor legate de aur și regalitate, mai ales dacă există o iubire mult mai prețioasă în inimă de protejat

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 și rozmarin cu chec de lămâie pentru vedeta noului sezon, apele liniștite care zguduie fiecare salon nobil (și în secret) până în miezul său: Penelope Featherington este dulce și grijulie, dar când este Lady Whistledown este tăioasă și lasă o urmă de neșters.

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.



Ascultă lista oficială de
redare de pe Spotify!



Listen to the dedicated
playlist on Spotify!

SPRINKLES AND SODA



OUR
PRIS
STORE
TR

PEOPLE

CA PARRO

MANAGER,
REVISO

Am minți dacă nu am spune că primul lucru care te frapează la Prisca este bretonul ei obraznic și numele ei neobișnuit.

Dar, prima impresie superficială, după cum știm, durează doar câteva secunde și lasă loc unei persoane pe care îmi doresc ca fiecare dintre dragii noștri cititori să o întâlnească și să o cunoască. Când mi s-a întâmplat mie, am intuit că am de-a face cu o persoană remarcabilă, dar nu îmi puteam imagina că va deveni, ca să o spun în modul american, 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 este managerul gelateriei La Romana situat în Treviso, în Viale Cesare Battisti de lângă Piazza del Duomo și povestea ei este pe cât de unică, pe atât de semnificativă.

„Acesta este unul dintre primele mele locuri de muncă în Italia”, mă avertizează ea. „Am locuit în străinătate cea mai mare parte a vieții, dar am simțit chemarea marilor orașe internaționale. M-am mutat la Londra când aveam 20 ani și am rămas acolo încă 8, aruncându-mă cu capul înainte în industria catering-ului, domeniu care mi-a dat atâtea satisfacții, însă apoi am avut ocazia să mă stabilesc în Africa de Sud unde am locuit încă 9 ani.

Am lucrat într-o cafenea și pentru o companie mică de restaurante, ceea ce mi-a oferit oportunitatea de a crește și de a face față unor realități cu adevărat constructive. Cred că toate acestea m-au modelat ca persoană, dar și ca profesionist; am crescut cu ei și chiar am lucrat în Cape Town.”

„La un moment dat însă, am simțit nevoia să mă întorc pe pământurile natale, la cei dragi, așa că a trebuit să o iau mai ușor și să mă întorc acasă. Mi-am dat seama că îmi era dor de plimbările cu bicicleta pe drumurile de țară și de ritualurile benefice ale gesturilor zilnice, precum îngrijirea grădinii de legume pe care o împart cu mama”.

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."



Înainte de a-și căuta un nou loc de muncă, Prisca s-a ocupat de recolte. „A fost obositor, dar distractiv, am fost înconjurată de domnii în vârstă care mi-au spus multe povești din viața lor. Această experiență a durat doar o lună, dar a fost cu adevărat semnificativă.”

Îmi vine firesc să te întreb de ce ai ales La Romana ca prima companie cu care să colaborezi la întoarcere. „Am întrezărit o companie cum rar găsești, care își desfășoară activitățile cu aceleași valori pe care le simt și eu. Astăzi o pot confirma: mă simt foarte aliniată la ADN-ul companiei, realizat înainte de toate cu grijă și cu menținerea calității în relațiile cu oamenii, fie ei clienți sau colaboratori.

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.

M-am simțit binevenită și motivată și, în scurt timp, am avut ocazia să trăiesc experiențe pe care nu mi-am imaginat niciodată că munca ți le-ar putea oferi. Îmi vine acum în minte vizita la San Patrignano (o comunitate de recuperare din provincia Rimini), care ne-a făcut să ieșim în afara perimetrului magazinului și ne-a făcut să ne confruntăm cu o realitate locală extraordinară.

Consider că rolul unui manager de magazin este în principal acela de a crea o echipă unită și colaborativă, motivată să obțină aceleași rezultate”.

Cum o face, nu vă pot spune. Sunt oameni care se nasc cu o predispoziție, un talent, iar Prisca are talentul de a putea stabili o legătură profundă cu cei din fața sa.

Cu unii, nu are loc imediat; este nevoie de timp și discuții continue, dar Prisca este atât de sinceră și afectuoasă încât reușește să își pună accentul.

Obiectivele sale? „În primul rând, să ofer din ce în ce mai multă calitate gelateriei din Treviso, pentru a-i face pe clienți să trăiască momente remarcabile când gustă gelato-ul nostru și să construiesc o legătură solidă de loialitate cu ei. Apoi, mi-ar plăcea să susțin echipa de formare în start-up-uri de noi locații. Inima mea bate pentru cursuri de formare, iar acesta este cel mai bun loc de muncă din lume!”

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





ANIMA
TERONEI
BATE PENTRU

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.

Vineri, 10 mai, fanii serialului s-au adunat în Piazza dei Signori. Evenimentul organizat de Netflix a fost la înălțimea atenției a însăși Lady Whistledown.



Centrul Veronei a găzduit eleganța și emoția Bridgerton. Am îmbrăcat cele mai bune flori ale noastre pentru a vă permite să degustați înghețata noastră.



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





Netflix ne-a rezervat surprize incredibile, precum sosirea neașteptată a actorilor principali din acest sezon și o cerere în căsătorie care implică 100 cupluri de îndrăgostiți.

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.



Să putem deveni parte din amintirile voastre este întotdeauna extraordinar și această ocazie este un exemplu splendid în acest sens.

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



Să sărbătorim ora ceaiului

Panglici de mătase, rochii somptuoase, bucle romantice: ora ceaiului în saloanele Reginei este cea mai râvnită ocazie. Sandvișurile și produsele de patiserie sunt perfecte, dar în acest caz poate este nevoie de ceva mai șic. Și Charlotte, cu numele său regal și coroana din pișcoturi, este exact ceea ce trebuie. Veți fierbe de nerăbdare să o gustați: versiunea noastră conține o inimă de gelato și știm cu toții că la Curte temperaturile pot crește într-o clipă.

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.



SUGEREAZĂ-NE
COMBINAȚIA PERFECTĂ,
SCRIIND LA
thespatolajournal@romanagroup.com

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





UN TORT POTRIVIT PENTRU O REGINĂ

GIOIA MARCATELLI • *Pasticciera*

CHARLOTTE TORT

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

Ingrediente:

4	gălbenușuri (ouă medii)
3	albușuri (ouă medii)
60 g	zahăr tos
1	păstaie de vanilie
50 g	făină tip 00
18 g	amidon de cartofi, zahăr după preferințe
1 kg	gelato Zabaione sau <i>aroma dumneavoastră preferată de gelato</i>

better
together

Mod de preparare:

1. Pentru a prepara Charlotte, începeți cu pișcoturile. Separați gălbenușurile de albușuri. Bateți albușurile cu puțin zahăr. Bateți gălbenușurile cu zahărul rămas și adăugați semințele din păstaia de vanilie (pe care o puteți păstra în borcanul de zahăr!).
2. Amestecați ușor albușurile bătute spumă cu gălbenușurile, începând să amestecați de jos în sus. Cerneți făina și amidonul și adăugați-le puțin câte puțin peste amestecul de ouă având grijă să nu se formeze cocloașe. Turnați totul într-o pungă cu duză rotundă.
3. Peste o tavă cu hârtie de copt, puneți aluat cu un diametru de aproximativ 8 cm, apoi presărați suprafața cu zahăr pudră. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 210 °C timp de 10-12 minute până se rumenesc.
4. Puneți folie alimentară pe o tavă rotundă de 22-24 cm, apoi acoperiți partea de jos cu pișcoturi pentru a forma baza. Așezați pișcoturile unul lângă altul și în jurul marginii.
5. Umpleți forma de tort cu două straturi de gelato (lăsați-o să se topească câteva minute), despărțite de un strat de pișcoturi. Nivelați suprafața și puneți totul la congelator timp de 10 ore.
6. Scoateți tortul din forma tapetată cu folie alimentară și legați o panglică în jurul pișcoturilor. Decorați suprafața cu pudră de cacao, bezele, fulgi de ciocolată, migdale învelite în zahăr, flori comestibile, gelato și orice altceva vă place.



Procedură:

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,

ca și Penelope, îmi am și eu „Colin-ul” meu: un prieten de-o viață care îmi face inima să bată cu putere. Uneori cred că simte și el la fel pentru mine, dar sunt prea speriată să-i spun că îl iubesc: cum ar fi dacă am înțeles greșit și prietenia noastră se va destrăma?

Cara Chiara,

știi, ești foarte norocoasă că te-ai îndrăgostit de cel mai bun prieten al tău, pentru că vei găsi întotdeauna o modalitate de a face lucrurile să funcționeze. În inima ta știi asta, trebuie să crezi în el.

Așadar, îți sugerez să faci pasul și să-i spui că îl iubești. Dacă nu prin cuvinte, încearcă cu un gelato: îi cunoști aroma preferată, dar l-ai putea tenta să guste una nouă pentru a se bucura de acel moment dintr-o nouă perspectivă. Și poate că își va da seama că dragostea poate fi o parte din prietenia voastră, la fel cum acea nouă aromă pe care nu s-a gândit niciodată să o încerce poate merge minunat cu cea pe care a ales-o întotdeauna.

Să îmi spui, te rog, cum a fost!

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



DE CE "CARA PINA"?

Este un joc de cuvinte italian în jurul cuvântului: "Carapina." Acesta este, de fapt, numele elementului cilindric care conține înghețata în interiorul bazei refrigerate; este un cuvânt intraductibil în multe limbi.

Împărțit în acest fel, „Cara” corespunde englezului dear, iar „Pina” este un nume răspândit în Italia. Era prea bun pentru a nu fi folosit!

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!



Dacă și tu ai o poveste pentru Pina, anunță-ne trimițând un e-mail la

carapina@romanagroup.com

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

carapina@romanagroup.com

UN HOROSCOP FĂCUT DIN GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

ZODIA TA LIPSEȘTE?
O poți găsi aici!



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



TAUR
TAURUS

MUNCĂ: o idee bruscă aduce inspirație. Te simți pregătit/ă să guști Doppio pistacchio salato. • **DRAGOSTE:** dividete con la vostra metà una Minuscola Chantilly ai frutti di bosco e vedrete come la tenerezza può sciogliere nodi che parevano inestricabili. • **SĂNĂTATE:** prea multe certitudini pot duce la pași greșiți. Părăsește zona de confort și încearcă o minunată crêpe (clătită) cu aluat 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.



RAC
CANCER

MUNCĂ: te înțelegi excelent cu superiorii; ai mână liberă și poți acționa fără întârziere. Scoate tortul de înghețată din congelator cu 20 minute înainte de consum. • **DRAGOSTE:** nu știi dacă este mai important să explici sau să înțelegi, dar funcționează: Croccante della nonna nu are nevoie de prea multe cuvinte de prezentare. • **SĂNĂTATE:** optimismul îți permite să visezi chiar și nerealist, să te întorci cu picioarele pe pământ și să pui frișcă pe 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.



GEMENI
GEMINI

MUNCĂ: un schimb util de idei cu colegii și șeful rezolvă o problemă și îți deschide noi uși. Oare cum ai ajuns aici fără să fi gustat vreodată Panna allo Zabaione? • **DRAGOSTE:** mici ciocniri și tensiuni minime, nimic îngrijorător care să nu poată fi rezolvat cu o crêpe. • **SĂNĂTATE:** o opinie autoritară te ajută să elimini obstacolele, iar La Romana te ajută prin eliminarea laptelui din unele arome.

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

MUNCĂ: un coleg se ocupă de o prezentare de care trebuia să te ocupi tu... vei ști să-ți arăți recunoștința aducându-i o cutie mare de gelato cu brișe de cacao. • **DRAGOSTE:** păstrează-ți sentimentele ascunse și bucură-te de momentul trecător, altfel cornetul tău se va topi. • **SĂNĂTATE:** cultivă-ți luciditatea și, astfel, vei evita multe probleme! Respectă rândul la casă!

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.



ALĂTURĂ-TE LA ROMANA DAL 1947



Pentru mai multe informații, vă rugăm să vizitați site-ul nostru și să completați formularul de la sfârșitul paginii. Veți fi contactat imediat!

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

Proiect grafic
Graphic design
Emma Gabrielli

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

Tipărit la
Printed at
Lithos Arti Grafiche •
Rimini (ITA)

Tipărire finalizată
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.