

THE SPATOLA JOURNAL

SEPTEMBER:
ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT
September:
back to the future



ISSUE 7

September
Oktober
November

MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



LA S E P T E M B R E M O R N G E N G L A N D E S C A F E S T A R T S E R I E S



• *Sehr geehrte Leser,*
die Septembersonne scheint und wir merken, dass wir uns etwas überziehen müssen: Für alle ist es Sommer, für viele auch Zeit, den Schulranzen zu packen. Vor ihrem Neuanfang sind die Kleinen freudig erregt und die Erwachsenen sehr geschäftig. Geben wir uns dem Kaffee hin, unserem Morgenritual, das wir für jede Tageszeit in allen möglichen Cremeformen durchspielen.

Dear Readers,
The sun has risen on September, and we all know we have to put summer behind us. Many must also put on their school bags. Thrilled little ones and adults abuzz with excitement for their new beginnings. Let's rely on coffee, a morning ritual that we have smoothly adapted to every hour of the day.

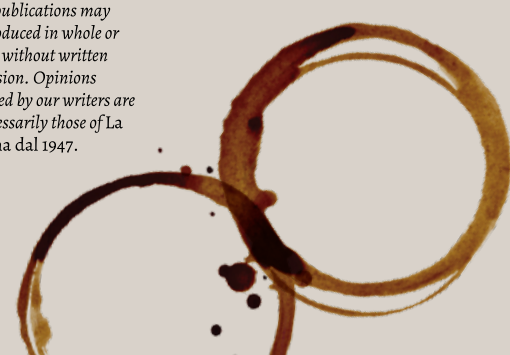
AMBRA PECCI + R&D Manager

Chefredakteurin
Editor in chief
Chiara Cajelli

Grafik
Graphic design
Emma Gabrielli

Fertigstellung des Drucks
Finished printing
August 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.





ODE AN DEN KAFFEE

Es mag ein Klischee sein, doch jeden Morgen mit dem richtigen Fuß aufzustehen, ist tatsächlich die einzige Möglichkeit, um energiegeladener und optimistischer zu bleiben. Und Kaffee ist dabei immer eine Hilfe. Mit oder ohne Zucker, Espresso oder Filterkaffee, mit Milch oder als Cappuccino... in jedem Fall schenkt er uns etwas: einen Moment mit der Familie, die Zuneigung der Freunde, den Vorwand, etwas langsamer zu machen, einen Augenblick für uns, weniger wackelige Anfänge. Das ist der Grund, warum ihm die Gelateria „La Romana dal 1947“ diese Seiten gewidmet hat: Wir wollten ihm auf diese Weise für all die tägliche Unterstützung danken. Und apropos Neuanfang: Wir bieten ihn in drei neuartigen Geschmacksrichtungen als Gelato an, wobei eine leckerer ist als die andere. Sein intensives Aroma, sein Hauch von Haselnuss und Zartbitterschokolade und sein kräftiger Geschmack sind in einer unwiderstehlichen, allerköhlsten Gestalt in der Tüte oder im Becher zu genießen. Wann immer Sie wünschen!

ODE TO COFFEE

It sounds like a cliché, but starting the day on the right foot is really the only way to maintain energy and optimism. And coffee is always ready to help. Whether sweetened or not, espresso or filtered, macchiato or cappuccino, it always manages to gift us something: a moment with family, the affection of friends, an excuse to slow down, a minute to ourselves, less shaky starts. That is why La Romana dal 1947 has dedicated these pages to it: we wanted to thank it somehow for all the daily support. And, speaking of new beginnings, we present it to you as the star of three new gelato flavours, each more delicious than the last: its intense aroma, its subtle nuances between hazelnut and dark chocolate, and its energy boost, all in an irresistible, refreshingly cool form to enjoy in a cup or cone. Whenever you want!



Neugierig bleiben

Zwischen liebevoll gewonnenen Gewohnheiten und Neuanfängen im September vergehen die Jahre reich an Veränderungen. Veränderungen tun gut, sie sind ein Akt des Mutes: manchmal sind sie schwierig, aber immer sind sie ein Abenteuer. Im Falle des Klimawandels jedoch, begreifen wir, dass wenig daran positiv oder aufregend ist. Wir bemerken ihn nicht, aber er findet vor unseren Augen am Boden und in der Luft statt. Wir hatten die Ehre, die Wissenschaftsjournalistin Gabriella Geison im Hauptsitz von „La Romana dal 1947“ anlässlich der TEDxPavia zu empfangen. Als Team und mit mehr Aufmerksamkeit können wir weitere großartige Dinge vollbringen und diese den Erwachsenen von morgen vermitteln.

The Spatola Journal

STAY CURIOUS

Between comforting rituals and the new-beginnings of September, the years pass by filled with change. Change is good, brave, sometimes challenging but always an adventure... In the case of climate change, however, we are learning that there is precious little that is positive or exciting. We don't notice it, but it is happening before our very eyes, in the ground and in the sky. We had the honour of hosting science lecturer Gabriella Geison at the headquarters of La Romana dal 1947, during TEDxPavia. By working as a team and being more careful we can still achieve great things and teach the adults of tomorrow.



DIE SCHULGLOCKE LÄUTET!



KENNEN SIE SCHON UNSERE CRUMBLE-GESICHTER?

Zum Schulanfang
verwandeln sich
unsere Konditorei-
Schaufenster in
Grundschulklassen
Kommen Sie und
lernen Sie sie
kennen!

DO YOU KNOW OUR CRUMBLES FACES?

For the back-to-school
season, our shop
displays are transformed
into primary school
classrooms.
Come and see them!

Nach der Sommerpause geht es mit den Kindern, Geschwistern, Enkeln zurück in die Schule. Wir wissen nicht, ob wir in Sehnsucht schwelgen oder entsetzt sein sollen! Geht es Ihnen auch so? Grundschule, Oberschule, Mittelschule, Universität: Was für ein Auf und Ab der Gefühle. Selbst jene, die wir früher als schrecklich empfanden, fehlen uns jetzt oder bringen uns zum Schmunzeln. Im Gewissen Sinn ist der September immer ein Neuanfang für alle mit Familie: Es werden Bücher bestellt, Zeugnisse ausgegeben, Prüfungen gemacht, Sport getrieben, Elternsprechtage mit den Lehrern abgehalten, Ausflüge veranstaltet, es entstehen neue Lieben und Ängste machen sich breit. Den Alltag aller – und auch unseren – in der Schule aber auch zuhause unter einen Hut zu bringen, gleicht einem Kunststück und gleitet uns manchmal aus den Händen. Was kann man in diesen Augenblicken tun? Eine schöne Pause einlegen, mit oder ohne Gelato, vielleicht alles zusammen, ohne an etwas anderes zu denken. Neue Gewohnheiten etablieren, um schwere Tage leichter zu gestalten, sich über die zu freuen, die gut verlaufen sind, als man eine gute Note erreicht hat – vorbehaltlos glücklich sein.

THE BELL IS RINGING!

With children, siblings and grandchildren back at school after the summer holidays, we don't know whether to feel longing or dread! Do you also veer between these two opposite feelings? Primary school, secondary school, college, university: what a whirlwind of emotions. Even those that seemed awful at the time are now missed or make us smile. And in a way, those of us with families start everything from scratch again, every September: books, report cards, exams, sports, teacher meetings, trips, first loves blooming between desks, anxieties. Not only at school, but also at home: balancing everyone's routines, as well as our own, is a juggling act that sometimes seems to slip through our fingers. The solution for those moments? A nice break - be it with gelato or not - maybe all together, without thinking about anything else. A new tradition to ease the difficult days, celebrate the good ones, and be happy regardless.



WARUM „CARA PINA“?

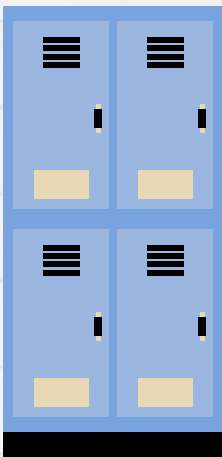
Es handelt sich dabei um ein Wortspiel mit dem italienischen Begriff: „Carapina“. Hinter dieser Bezeichnung verbirgt sich nämlich ein zylindrischer Gegenstand, in dem das Gelato in der Wanne eingefüllt ist. Ein Wort, das in vielen Sprachen unübersetzbar ist.

*Viel zu schön,
um nicht genutzt zu werden.*

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!



Wenn auch Sie Pina eine Geschichte erzählen wollen, lassen Sie es uns wissen, und schreiben Sie eine Mail an:
carapina@romanagroup.com

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

CARA PINA,

Von Luca - Rimini

From Luca, Rimini

Cara Pina,

diesen Sommer vergesse ich nie. Ich habe oft im Meer gebadet, Gelato mit meinen Freunden gegessen, Tage am Strand verbracht, Freundschaften geschlossen, die hoffentlich ewig halten...

*Ich schreibe dir, weil ich mir Sorgen mache. Die Schule beginnt wieder und ich habe Angst, dass mich die übliche Routine überrollen wird, so dass ich keine Zeit mehr für meine neuen Freundschaften habe.
Hast du eine Idee, wie ich dieses neue Schuljahr am besten überstehen kann?*

Cara Pina,

This summer has been unforgettable, filled with swimming in the sea, gelato with friends and days at the beach; moments where I made bonds that I hope will last forever.

*I am writing to you because I am worried, school is starting again and I am afraid of being overwhelmed by the usual routine and neglecting my new friendships.
Do you have any advice on how best to get through this school year?*

Caro Luca,

es ist völlig normal, in dieser Phase der Veränderung orientierungslos zu sein, aber mach dir keine Sorgen. Mit etwas Organisation wirst du es schaffen, das Jahr mit viel Spaß zu erleben. Versuche, deinen Tag zu strukturieren, lege Zeiten fest, in denen du lernst, damit auch Raum für deine Interessen bleibt. Verzichte nicht auf ein Gelato mit Freunden, denn wir wissen, dass die Gespräche bei einem Gelato die besten sind.

Ich hoffe, ich konnte dir ein wenig helfen.

Pina

Caro Luca,

It's normal to feel disoriented during this time of change, but don't worry, with a little organisation you'll have a year full of fun. Try to organise your day and set study times that leave room for your hobbies. Don't give up gelato with friends, because chatting over a nice gelato is always known to be the best.

I hope I've been of help to you,

Pina





If you pass by La Romana dal 1947 on Corso Torino in Pinerolo in the evening, you'll almost certainly encounter our lovely Denise. She is a multi-tasking manager, a force of nature that we have been fortunate to have with us for 12 years.

In her early twenties when she joined our family; we watched her grow up, get married, have babies. With four-and-a-half-year-old Diego and baby Emily, who is only seven months old, Denise's life is indeed busy, and it fills us with joy to know that we are helping to balance her routine.

"I consider myself lucky because I have a job that has allowed me to shape my life around my children: maternity leave was considerable (until I weaned, I watched my son crawl!). Then I was able to ask for evening shifts so I could be with Diego and Emily during the day." At La Romana she discovered a stimulating and friendly environment: "my manager, Alessandro, started a family while mine was also growing, so we all became friends."

Wenn Sie abends an der Gelateria „La Romana dal 1947“ von Pinerolo, im Corso Torino vorbeischlendern, treffen Sie ganz sicher die süße Denise. Sie ist eine der Verantwortlichen, die mehreren Aufgaben nachgeht. Ein Naturtalent, das wir glücklicherweise seit zwölf Jahren bei uns haben.

Sie war knapp über zwanzig Jahre alt, als sie Mitglied unserer Familie wurde: Wir haben miterlebt, wie sie sich entwickelt, verheiratet und Kinder bekommen hat. Mit dem viereinhalbjährigen Diego und der kleinen Emily von nur sieben Monaten ist das Leben von Denise wirklich sehr ausgelastet, und es freut uns, zu wissen, dass wir dazu beitragen, ihre Routine auszugleichen.

„Ich schätze mich glücklich, weil ich einen Beruf habe, der es mir ermöglicht, mein Leben so zu gestalten, dass meine Kinder im Mittelpunkt stehen. Die Mutterschaft hat lange gedauert (bis zum Abstillen, mein Sohn ist gekrabbelt!), dann konnte ich die Abendschichten übernehmen, so dass ich am Tag mit Diego und Emily zusammen war.“ Bei „La Romana“ hat sie ein anregendes und freundschaftliches Ambiente vorgefunden. „Mein Store Manager Alessandro hat eine Familie gegründet, als auch meine wuchs. Wir sind also alle Freunde geworden.“



One of the first things I asked Denise was how she manages evening shifts, a household, and two little ones. She replied calmly and wisely: "Somehow, the day starts around 7:30 and is filled with naps, lunch, and errands. In the afternoon I take Diego to nursery, I get ready and go work. That's why I do the evening shifts. Of course, finishing late at night and getting up early isn't easy but I'm used to it. I see my husband less, but we've managed to find a balance." For example, enjoying an gelato together at La Romana: their love for strawberry cremolata and sour cherry crunch knows no bounds!

Not even when describing weekend shifts, does Denise lose enthusiasm: "on Saturdays and Sundays I rely more on my parents. There is often a long queue in the shop, but it doesn't faze me. I used to manage a coffee shop, so I'm used to to a fast-paced environment. In fact, I'm always seeking that dynamism in life, which is why I'm so happy here."

Eines der ersten Dinge, die ich Denise gefragt habe, war, wie sie es mit der Abendschicht schafft, alles unter einen Hut zu bringen: Das Haus, die zwei Kleinkinder usw. und sie antwortete mir ruhig und weise: „Auf irgendeine Weise beginnt der Tag ungefähr um 7:30 Uhr und vergeht zwischen Schläfchen, Mittagessen und Erledigungen. Am Nachmittag bringe ich Diego zum Kindergarten, ich bereite mich vor und gehe zur Arbeit. Ich schließe also abends ab. Natürlich ist es nicht einfach, die Arbeit spät am Abend zu beenden und morgens wieder früh aufzustehen, ich bin aber daran gewöhnt. Ich sehe auch meinen Mann seltener, aber wir haben einen Ausgleich gefunden.“ Z. B. bei „La Romana“ ein Gelato essen zu gehen: Die Begeisterung für die Erdbeercreme und den Amarenakirsch-Krokant ist grenzenlos!

Nicht einmal wenn sie über die Wochenendschichten spricht, verliert Denise ihre Begeisterung: „Samstags und sonntags verlass ich mich oft auf meine Eltern. Im Geschäft steht oft eine lange Schlange, aber das erschreckt mich nicht: Früher war ich für eine Cafeteria zuständig und deshalb bin ich an die Dynamik gewöhnt. Eigentlich suche ich ja immer nach ihr. Deshalb fühle ich mich hier sehr wohl.“

STEFANIA CECCARELLI · Recruiter

Denises Sohn, Diego, mag den Kindergarten und freut sich schon auf den September, wenn er seine Freunde wiedersieht. Die Mama freut sich weniger darüber: „Als ich damals zur Schule ging, war es einfacher. Heutzutage gibt es Apps zum Herunterladen, elektronische Kalender, viele Regeln, Onlinegruppen. Im September gibt es immer ein oder zwei Tage mit Stress. Dann sehe ich, dass mein Sohn sich freut und es regelt sich alles. Es berührt mich, ihn so aufwachsen zu sehen.“ Dann kommt die Grundschule und dann die Mittelschule: „Ich hoffe, dass seine Begeisterung anhält. Für mich war die Mittelschule schwer“, sagt sie und lacht. „Ich habe den Lehrer in den naturwissenschaftlichen Fächern zur Verzweiflung gebracht. Ich bin mir sicher, er erinnert sich noch an mich!“

Denise's little boy, Diego, is happy at nursery and can't wait to go back in September and see his little friends again. Mum is a little less so: "When I went to school it was easier, now there are apps to download, electronic diaries, lots of rules, online groups. In September there is always a few days of panic ... then I see my son excited and everything settles down, it's wonderful to see him grow up like this." Primary and secondary school will come next: "I hope he retains his joy," she says with a laugh. "Secondary school was tough for me; I used to drive the science teacher up the wall. I'm sure he still remembers me!"



POSTKARTEN

AUS

DUBAI



A T

Die Vereinigten Arabischen Emirate gehören zu den faszinierendsten Orten, die man besuchen kann. Auf ständigem Wachstumskurs, auf dem neuesten Stand der Technik, aber auch die Traditionen und die Antike bewahrend: Licht, Gebäude, Attraktionen. Und, oh ja... Luxus! Dubai ist die zentrale Drehscheibe, eine Hafenstadt, die lebendiger als je zuvor ist, und die im Laufe der Jahrhunderte auch die Spuren anderer Völker verinnerlicht und zu ihren Eigenheiten gemacht hat. Sie ist auch eine Stadt der Widersprüche, wir können behaupten, dass diese sogar ihr Fundament sind: Ein Mix aus Wüstendünen und Meer, das nur wenige Kilometer entfernt liegt. Außen ein drückend heißes Klima und in den Innenräumen Kühle; Tourismus und Wohlstand und hektische Arbeitsalltage. Aber auch eine Vereinigung aus Marken und Handwerk. Deshalb gefällt sie uns.

POSTCARDS FROM DUBAI

The United Arab Emirates is one of the most fascinating places to visit. Continuously growing, in the most avant-garde state of modernity but also preserving traditions and antiquities, light, buildings, attractions. And, yes, even luxury. Dubai is the central hub, a port city that has thrived over the centuries by absorbing and embracing the influences of various cultures and peoples who have passed through. It is also a city full of contradictions, seemingly founded on them: a blend of desert dunes and the sea just a few kilometres apart, of scorching weather outside and cool interiors, of tourism and affluence alongside hectic work rhythms. But, also, a marriage of brands and artisans. That's why we like it.



2020 Nakheel Mall, Dubai



Die Geschichte Dubais zu erzählen und dabei der vollen Bedeutung der Stadt, seiner Wurzeln und Merkmale gerecht zu werden, ist nicht leicht. Wir von „La Romana dal 1947“ kennen sie gut und alles bisher geschriebene lässt erkennen warum: Es gibt bereits vier Gelaterien dort, sie gehören also schon zum Alltag auf dieser Seite der Welt.

Eine Liebe, die unsererseits → auf Gegenseitigkeit beruht und 2020 mit der Eröffnung der ersten Gelateria in der Nakheel Mall entstanden ist: Diese Mall ist ein großes und dynamisches Einkaufszentrum mit Läden und Restaurants im Herzen von Palm Jumeirah. Mit nur drei Jahren Abstand haben neben Dubai, wo wir sehr begehrt sind, zwei weitere Gelaterien eröffnet und dies stets in sehr geschäftigen und zentralen Gegenden. Hills Mall und das herrliche Bluewaters Island, eine künstlich erschaffene Insel mit Blick auf die Jumeirah Beach Residence bzw. auf eine der schönsten Gegenden der Stadt. Eine Welt für sich, weit entfernt von Italien, in vielerlei Hinsicht, aber bereit, alle zu empfangen und jedem das Gefühl von zuhause zu vermitteln. Auch unser Gelato fühlt sich hier wohl.

2022 Dubai Hills Mall, Dubai



2023 Bluewaters Island, Dubai



Wir haben uns für die Wohngegend Mirdif, nahe dem gleichnamigen City Centre entschieden. Hell, voller Palmen und Geschäften bietet sie enorm viel Platz für die ganze Familie. Jeder Moment des Vergnügens oder der Entspannung wird in Erinnerung bleiben. Ebenso wie unser Gelato, das hier hergestellt wird.

2024 Mirdif City Centre, Dubai



Allein der Gedanke begeistert uns, und wir waren sehr ungeduldig, es bestätigen zu können. Ohne zweite keine dritte und ohne vierte kein fünfte: In Dubai wird 2024 die fünfte Gelateria „La Romana dal 1947“ eröffnen.





FOLLOW US ON 

Telling the story of Dubai is not easy, as it requires doing justice to the city's rich history, deep roots, and unique characteristics. At La Romana dal 1947, we understand this well. The reasons are clear: Dubai's unique blend of cultures and lifestyles aligns perfectly with our ethos. This connection is evident in the four parlours we have established here, creating a continuous thread with everyday life in this vibrant part of the world. Our mutual love affair with Dubai began in 2020 with the opening of our first gelato parlour at Nakheel Mall, a bustling shopping centre filled with retail shops and restaurants, located in the heart of Palm Jumeirah. Just three years later, with Dubai clamouring for us, we opened two more gelato parlours in highly active and central locations: Hills Mall and the stunning Bluewaters Island, an artificial island overlooking Jumeirah Beach Residence, one of the most beautiful areas of the city. A world apart from Italy in many senses, yet ready to welcome everyone and make anyone feel at home. Our gelato, too, has found a home here. We chose the residential area of Mirdif, in the City Centre of the same name. Bright, full of palm trees and shops, it offers huge spaces for the whole family. All the moments of leisure and relaxation will remain unforgettable... as will our gelato, made here.

We are thrilled just thinking about it and eager to announce it. There is no two without three, and no four without five: From 2024, Dubai will host the fifth La Romana dal 1947 parlour!



Dubai ist international und kosmopolitisch. Eine große Zahl ihrer Einwohner sind Expats, die aus allen Ecken der Welt stammen. Die Beweggründe sind leicht nachzuvollziehen: Sie bietet wirtschaftliche Chancen, ist technisch und im Bereich Tourismus auf dem neuesten Stand und ist auch wegen ihrer Sicherheit bekannt. Dubai kann seine Kriminalitätsrate dank strenger Gesetze und ausgeprägtem Bürgersinn niedrig halten. Die Stadt verfügt über ein hervorragendes Gesundheitswesen und ein ausgedehntes öffentliches Verkehrssystem. Es ist wirklich schwer, Mängel zu finden und die Stadt nicht als idealen Ort zum Arbeiten und Leben zu betrachten. In der Tat gibt es für ihre Bewohner viel zu erzählen und zu teilen: Die ältesten und volkstümlichsten Traditionen werden durch das Geglitzter überdeckt, sind aber vorhanden. Kunst, Tanz, Sport und historische Viertel. Und die Speisen: die Küche der Emiraten ist wirklich ein Erbe voller Farben, Düfte, Gewürze und Blumen. Es ist unmöglich, Zeit in Dubai zu verbringen ohne inspiriert, genährt und zutiefst beeindruckt zu sein.



... DESHALB GEEFÄLT UNS DUBAI

Dubai is international and cosmopolitan: a significant portion of the population consists of expats from all over the world. It is easy to see why: it offers economic opportunities, is at the forefront of technology and tourism, and is also known for its safety. Dubai maintains low crime rates thanks to strict laws and a strong sense of civic responsibility. It boasts excellent healthcare facilities and an extensive public transport system. It's truly hard to find fault with it, making it an ideal destination for both working and living. Indeed, those who live in Dubai have much to share and tell: beneath the glitter, the oldest and most folkloric traditions are still very much present. Art, dance, sports, historic districts. And then there's the food: Emirati cuisine is a true heritage of colours, scents, spices, and flowers. It's impossible to spend time in Dubai without being inspired, nourished, and deeply impressed.



Wenn wir durch den Espresso Energie und Pep bekommen, dann passiert dasselbe in Dubai. Hier heißt das Getränk Gahwa und es handelt sich um den arabischen Kaffee par excellence. Er wird aus den typischen Kannen ausgeschenkt und duftet nach Nelken, Kardamom, Safran: eine Version, die es zu entdecken gilt, genau wie die neuen Geschmacksrichtungen des Kaffee-Gelatos, die in allen „La Romana dal 1947“ Cafés angeboten werden.

If we draw energy and drive from espresso coffee, so do the people of Dubai from gahwa, the quintessential Arabian coffee. Poured from the traditional dallah coffee pot, gahwa carries the rich aromas of cloves, cardamom, and saffron—a version waiting to be discovered. Similarly, you'll find new coffee gelato flavours awaiting you at all La Romana dal 1947 parlours, a testament to our legacy.



KAFFEE?

DREI MAL JA!

Qualität und Genuss wie immer in einer verlockenden Gelato-Linie. Vor allem neu: drei Geschmacksrichtungen, die das ganze Aroma des Kaffees durch unerwartete Kombinationen unterstreichen. Ihnen gebührt die Wahl in jeder Gelateria „La Romana dal 1947“.

COFFEE? YES, YES, YES

Quality and goodness as always, in an appealing gelato range. Above all, they are unprecedented: three inspired flavours that capture the essence of coffee with unexpected combinations. The choice is yours, in every La Romana dal 1947.





16

Caramel
MACCHIATO

BLACK COFFEE,
ein sehr elegantes und klassisches
Eiskaffee-Gelato mit einem intensiven
und direkten Geschmack.

BLACK COFFEE
a very elegant and classic iced coffee gelato, for
an intense and honest flavour.

ICED LATTE AL PISTACCHIO,
Kaffee-Gelato eingehüllt in einer
unwiderstehlichen Pistaziencreme, ein
idealer Mix mit unserer Schlagsahne.

ICED LATTE AL PISTACCHIO
coffee gelato enveloped
in irresistible pistachio cream, a perfect
combination with our whipped cream.

CARAMEL MIT SCHUSS,
Kaffee-creme mit Karamell und ein
besonderes Halbgefrorenes mit
Sahne, für einen außergewöhnlichen
Geschmack und Konsistenz.

CARAMEL MACCHIATO
coffee cream with caramel and a sophisticated
whipped cream semifreddo, for an exceptional
taste and texture.



SÜßES MIT PEP!

Haben Sie jemals ein Gelato in einen modernen, dekonstruierten Nachtsch verwandelt? Eine besondere Idee, die etwas hermacht, duftet und für alle gedacht ist, die nicht darauf verzichten möchten, ihre Freunde, wenn sie zu Besuch sind, zu verwöhnen. Nicht einmal nach einem anstrengenden Arbeitstag, nach Besorgungen, Schule, Terminen. Das Rezept, das wir Ihnen empfehlen ist ganz einfach und noch viel delizioser mit einem der neuen Kaffee-Geschmacksrichtungen von „La Romana dal 1947“!

SWEETNESS, WITH GRIT!

Have you ever turned an gelato into a modern, deconstructed dessert? This is a very special, fragrant, bespoke concept for all of you who want to pamper your friends when they are over. Even after a hectic day of work, running, school, commitments. Our suggested recipe is super simple, and it will taste even better with one of the new coffee flavours from La Romana dal 1947!

EMPFEHLEN SIE UNS
IHRE IDEALE KOMPOSITION,
UND SCHREIBE SIE AN:
thespatolajournal@romanagroup.com

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



DEKONSTRUIERTES TIRAMISÙ MIT KAFFEE-GELATO

Zutaten

35 g	Mehl vom Typ „00“
35 g	Speisestärke
2	mittelgroße Eier
70 g	Zucker
n. B.	Kardamom in Pulverform nach Belieben
1 Tasse	Espressokaffee oder Mokka, Kakaopulver nach Belieben
1 kg	Kaffee-Gelato

Zubereitung:

1. Um unser besonderes Tiramisù herzustellen, beginnen wir beim Biskuitteig. Trennen Sie die Eigelbe vom Eiweiß und schlagen sie Letzteres per Hand oder mit einem Elektromixer steif. Sobald es schaumig wird, fügen Sie den Zucker in kleinen Mengen hinzu. Ziehen Sie anschließend die Eigelbe nach und nach unter, wobei Sie ab und zu pausieren.
2. Sieben Sie das Mehl, die Speisestärke und etwas Kardamom (oder Zimt, Vanille) durch und vermengen Sie es vorsichtig und von unten nach oben mit der steifgeschlagenen Masse. Füllen Sie die Masse in eine Form mit 22 cm Durchmesser und backen Sie sie 50-55 Minuten im vorgeheizten statischen Ofen bei 160°C.
3. Schneiden Sie den Biskuitboden nach dem Abkühlen zunächst in Scheiben und dann in Streifen. Backen Sie ihn dann erneut 10 Minuten im Ofen, um ihn zu tosten. Bereiten Sie in der Zwischenzeit ein Tässchen Kaffee für jeden Gast zu und lassen es vollständig abkühlen.
4. Servieren Sie das dekonstruierte Tiramisù-Gelato in Einzelportionen, indem Sie es folgendermaßen auf einen Teller platzieren: das Tässchen Kaffee (abgekühlt) in die Mitte, ein paar Kugeln Kaffee-Gelato daneben und drumherum einige Streifen Biskuitboden, die mit Bitterkakao bestäubt sind. Dann erklären, wie vorzugehen ist: kurz in den flüssigen Kaffee eintauchen, die Streifen als „Löffel“ benutzen, um das Gelato aufzutun, genießen!

Ingredients

35 g	00 flour
35	g starch
2	medium eggs
70 g	sugar
to taste	Cardamom powder
1 cup	Espresso or mocha coffee
to taste	Cocoa powder
1 kg	coffee gelato

Method:

1. To make our unique tiramisu, start with the sponge cake. Separate the egg yolks from the whites, and start whipping the whites by hand or with an electric whisk. As soon as they become frothy, add the sugar bit by bit. Next fold in one yolk at a time, adding them a few minutes apart.
2. Sift flour, starch and a little cardamom (or cinnamon or vanilla) and mix the powders into the whipped mass, gently and from the bottom up. Pour the mixture into a lined, 22-cm-diameter mould and bake in a static oven preheated to 160°C for 50-55 minutes.
3. Let cool, then cut the sponge cake first into discs and then into fingers. Put the fingers back into the hot oven 10 minutes to toast them. Meanwhile, brew 1 cup of coffee for each guest and let it cool completely.
4. Serve the deconstructed tiramisu-gelato in a single portions, by arranging it like this on a serving plate: the coffee cup (cooled) in the centre, a couple of scoops of coffee gelato next to it, surrounded by a couple of sponge cake sticks sprinkled with bitter cocoa. Then explain how to do it: dip in the liquid coffee for just a few moments, use the sticks as 'spoons' to scoop up the gelato, and enjoy the magic!

GIOIA MARCATELLI • Konditorin

MIN AUS ZOROSKOP & GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

IST IHR STERNZEICHEN
NICHT DABEI?
Sie finden es hier!



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



JUNGFRAU
VIRGO

BERUF: Für Ihre Beharrlichkeit bei diesem Thema erhalten Sie ein trockenes „Du bezahlst!“ • **LIEBE:** Obwohl Sie dieselben Ziele haben, einigen Sie sich nicht auf das „Wie“, aber darauf, wie man die Tüte mit dem Löffel ist. • **GESUNDHEIT:** Sie beeilen sich, um sich eine Mühe zu ersparen. Zu sehr... und sie machen keine Pause in der Gelateria!

Work: For your insistence on that topic, you will receive a dry "you're buying!" • **Love:** Despite having the same goals, you disagree on how to achieve them. How can someone eat a cone with a spoon? • **Health:** You do it quickly to get it over with. In your haste, you don't even stop at the gelateria!



SKORPION
SCORPIO

BERUF: Ziehen Sie die Reißleine solange Sie es können, doch wenn es nicht mehr geht, dann halten Sie an und essen Sie ein Crêpe aus Kakaoteig. • **LIEBE:** Ihre Liebsten sind manchmal eine gute Hilfe, manchmal aber stehen sie auch im Weg. Sie können das Gelato im Gefrierschrank erst dann aus dem Behälter löffeln, wenn sie endlich nach Hause gegangen sind. • **GESUNDHEIT:** Ein kurzer Moment großer Sicherheit! Fordern Sie die Schwerkraft heraus und bestellen Sie eine Tüte mit fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen!

Work: Push your limits as far as you can, but when you can't take it any more, stop for a chocolate crêpe. • **Love:** Loved ones can sometimes be a help and sometimes a hindrance. Until they go home, you can't finish that tub of gelato you have in the freezer. • **Health:** A brief moment of pure confidence! Defy gravity and enjoy a cone with five flavours!



WAAGE
LIBRA

BERUF: Sie führen Ihre Arbeit mit Ernsthaftigkeit und Engagement aus. Doch nachdem sie beendet ist, gönnen Sie sich zehn Minuten Pause und feiern Ihren Erfolg mit einem Gelato. • **LIEBE:** Personen nach Rat zu fragen, die nicht beteiligt sind, bringt das Paar durcheinander. Suchen Sie die Geschmacksrichtungen für Ihre bessere Hälfte selber aus. • **GESUNDHEIT:** Die neuen Ideen verwirren Sie: Vertrauen Sie auf die Frau hinter der Theke und kosten Sie Cremolata mit Zitrusfrüchten, Zimt und Szechuanpeffer.

Work: You approach your tasks with seriousness and commitment, but as soon as you clock off, give yourself ten minutes just for you and your Toast gelato. • **Love:** Asking advice from someone who isn't involved complicates the relationship. Decide for yourself what you want from your other half. • **Health:** New ideas confuse you but trust the server and try the citrus, cinnamon and Sichuan pepper cremolata.

Work: You approach your tasks with seriousness and commitment, but as soon as you clock off, give yourself ten minutes just for you and your Toast gelato. • **Love:** Asking advice from someone who isn't involved complicates the relationship. Decide for yourself what you want from your other half. • **Health:** New ideas confuse you but trust the server and try the citrus, cinnamon and Sichuan pepper cremolata.



SCHÜTZE
SAGITTARIUS

ARBEIT: Klare Vorstellungen zu haben, ist von Vorteil: Gönnen Sie sich heute in der Mittagspause ein Crêpe und keine Brotbüchse. • **LIEBE:** Ein Moment des intuitiven Verstehens, den man nicht verpassen sollte, heute Abend Netflix und chillen (und auch ein bisschen Gelato). • **GESUNDHEIT:** Übernehmen Sie die Verantwortung und heimsen Sie das Lob dafür ein, dass Sie Ihre Freunde zu „La Romana dal 1947“ geführt haben.

Work: Having clear ideas is beneficial. Today, on your lunch break, treat yourself to a crêpe and forget the Tupperware. • **Love:** A moment of instinctive understanding, not to be missed: tonight Netflix and chill (and some gelato too). • **Health:** Accept responsibility and take credit for bringing your friends to La Romana dal 1947.



ve'

Freut mich, dich kennenzulernen

Die Neugierde ist die Zutat, die dich überrascht, als du dachtest, dass nichts deine Meinung ändern würde, oder dich noch mehr überzeugt.

Ve', die neue Vegane Linie, die für neue Erlebnisse bereit ist und sich einen Namen machen möchte.

VERBINDEN SIE SICH MIT LA ROMANA DAL 1947

FÜR MEHR INFORMATIONEN EMPFEHLEN WIR,
UNSERE WEBSITE ZU BESUCHEN UND DAS FORMULAR
AM ENDE DER INTERNETSEITE AUSZUFÜLLEN.
WIR MELDEN UNS SOFORT ZURÜCK!



*For more information, we recommend that you
visit our website and fill out the form at the
bottom of the page.*

You'll be contacted immediately!

