

THE SPATOLA JOURNAL

SEPTIEMBRE:
VUELTA AL FUTURO
September:
back to the future



ISSUE 7

Septiembre
Octubre
Noviembre

MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



SEPTIEMBRE NUEVOS DÍAS

Queridos lectores,

El sol ha salido en septiembre y sabemos que tenemos que dejar algo atrás: para todos es verano, para pero para muchos es también la mochila del cole.

Niños agitadísimos y adultos en ebullición, por los nuevos inicios. Confiemos en el café, un ritual matutino que hemos declinado cremosamente para cada hora del día.

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 • Directora de I+D.

**Redactora jefe
Editor in chief**
Chiara Cajelli

**Proyecto gráfico
Graphic design**
Emma Gabrielli

**Acabado de imprimir
Finished printing**
Agosto de 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.



ODA AL CAFÉ

Parece una frase hecha, pero empezar el día con buen pie es realmente la única solución para mantener la energía y el optimismo. Y el café está siempre listo para ayudarnos. Con o sin azúcar, solo o con leche, cortado o cappuccino, siempre nos regala algo: un momento en familia, el afecto de los amigos, la excusa para bajar el ritmo, un momento para nosotros mismos, y comienzos menos vacilantes. Por este motivo La Romana dal 1947 le ha dedicado estas páginas: de algún modo queríamos agradecerle todo su apoyo diario. Y, hablando de nuevos comienzos, os lo proponemos como protagonista de tres nuevos sabores de gelato a cual mejor: su aroma intenso, sus matices entre avellana y chocolate negro, y su carga en una versión irresistible y muy fresca para saborearlo en tarrina o en cono. ¡Siempre que os apetezca!

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!

No perder la curiosidad

Entre rituales reconfortantes y nuevos inicios de septiembre, pasan los años llenos de cambios. El cambio es bueno, es un acto de valentía, a veces complicado pero siempre una aventura... sin embargo, hemos aprendidos que el cambio climático tiene muy poco de positivo y emocionante. No nos damos cuenta, pero sucede ante nuestros ojos, en el suelo y en el cielo. Tuvimos el honor de acoger a la divulgadora científica Gabriella Greison en la sede central de La Romana dal 1947 con motivo del TEDxPavia. Si aunamos fuerzas y tenemos más cuidado todavía podemos hacer grandes cosas y enseñárselas a los adultos del mañana.

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 Greison 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.



¡SUENA LA CAMPANA!



¿CONOCES NUESTRAS CARAS DE CRUMBLES?

Para la vuelta al cole las vitrinas de nuestras pastelerías se convierten en aulas de primaria ¡Ven a conocerlas!

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!

¡Con los hijos, los hermanos y los nietos de vuelta al cole después de las vacaciones de verano no sabemos si sentirnos nostálgicos o aterrorizados! ¿Vosotros también navegáis entre estas dos sensaciones opuestas? Primaria, ESO, bachillerato, universidad: ¡qué torbellino de emociones, incluso las que en su momento parecían terribles ahora nos hacen sonreír o las echamos de menos. Y en, cierto modo, los que tienen familia siempre empiezan de cero, cada septiembre: libros, informes escolares, exámenes, deportes, entrevistas con los profesores, excursiones, los primeros amores nacidos en las aulas, ansiedad. En la escuela, pero también en casa: cuadrar la rutina de todos, y entre ellas la nuestra, es un juego de prestidigitación que a veces parece deslizarse entre los dedos. ¿Cuál es la solución para esos momentos? Una buena pausa - con o sin gelato - quizá todos juntos, sin pensar en nada más. Un nuevo hábito para aliviar los días difíciles, celebrar los que han ido bien con una buena nota, ser feliz sin más.

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.



¿POR QUÉ "CARA PINA"?

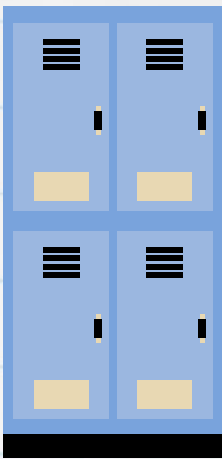
Se trata de un juego de palabras italianas alrededor de la palabra: "Carapina". Este es el nombre del elemento cilíndrico que contiene el gelato dentro del recipiente para su fabricación; y es una palabra intraducible en muchas lenguas.

¡Pero era demasiado bonito para no 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!



Si tu también tienes una historia para Pina, compártela enviando un correo electrónico a carapina@romanagroup.com

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

CARA PINA,

Desde Luca - Rimini

Cara Pina:

Este verano ha sido inolvidable, lleno de baños en el mar, gelati con los amigos y días en la playa; momentos en los que he estrechado lazos que espero que duren para siempre. Te escribo porque estoy preocupado, la escuela empieza de nuevo, y tengo miedo de que la rutina de siempre me supere y me haga descuidar a mis nuevos amigos. ¿Tienes algún consejo sobre cómo vivir este curso escolar lo mejor posible?

Caro Luca:

Es normal sentirse desorientado en este periodo de cambio, pero no te preocupes, con una buena organización conseguirás pasar un año lleno de diversión. Intenta organizar bien tu jornada, determina horarios de estudio que te dejen tiempo para tus intereses. No renuncies a los gelati en compañía, porque es bien sabido que las charlas delante de un buen helado son las mejores

Espero haberte sido de ayuda,

Pina

From Luca, Rimini

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,

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."

Si pasáis por la noche por La Romana dal 1947 en Pinerolo, en Corso Torino, es casi seguro que os cruzareis con la dulce Denise. Es una responsable que se encarga de múltiples tareas, una fuerza de la naturaleza que hemos tenido la suerte de tener con nosotros desde hace doce años.

Cuando entró a formar parte de nuestra familia tenía poco más de veinte años, la vimos crecer, casarse, tener hijos. Con Diego de cuatro años y medio y la pequeña Emily de siete meses, la vida de Denise es un auténtico reto y nos llena de alegría saber que contribuimos a hacer cuadrar su rutina.

"Me considero afortunada porque tengo un trabajo que me ha permitido modelar mi vida a partir de mis hijos: la maternidad ha sido larga (¡hasta el destete, vi a mi hijo gatear!) después pude pedir turnos de noche para poder estar con Diego y Emily durante el día". En La Romana ha encontrado un ambiente estimulante y amistoso: "El gerente de la tienda donde trabajo, Alessandro, creó una familia mientras la mía crecía, así que nos hemos hecho amigos".



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."

Una de las primeras cosas que pregunté a Denise fue cómo conseguía gestionarlo todo con turnos de noche, una casa y dos hijos pequeños, y ella me respondió con calma y sabiduría: "de alguna manera el día empieza alrededor de las 7,30 y pasa entre cunas, comidas, recados. Por la tarde llevo a Diego a la guardería, me preparo y trabajo. Así que cierro la tienda por las noches. Claro, terminar tarde por la noche y levantarse temprano no es fácil, pero estoy acostumbrada. También veo menos de mi marido, pero hemos encontrado un equilibrio". Un gelato todos juntos en La Romana, por ejemplo: ¡El amor por la cremolata alla fragola y por el croccante all'amarena no tienen límites!

Denise no pierde el entusiasmo ni tan siquiera cuando nos habla de los turnos de fin de semana: "el sábado y el domingo cuento con la ayuda de mis padres. En la tienda a menudo hay mucha cola, pero no me asusta: antes estaba a cargo de una cafetería y estoy acostumbrada al dinamismo. De hecho, en la vida lo busco siempre... es por esto que me encuentro muy bien aquí".

STEFANIA CECCARELLI • Recruiter

El hijo de Denise, Diego, está feliz en la guardería y en septiembre se muere de ganas por volver a ver a sus amigos. Su madre un poco menos: “cuando yo iba al colegio era más fácil, ahora hay aplicaciones que hay que descargar, diarios electrónicos, muchas reglas, grupos en línea. En septiembre siempre pasamos unos días de pánico... pero luego veo a mi hijo entusiasmado y todo se pone en su sitio, es emocionante verlo crecer así”. Después ya llegarán la escuela primaria y secundaria: “espero que siga tan contento, para mí la escuela secundaria fue difícil”, nos explica riendo, “desesperaba al profesor de ciencias, estoy segura de que todavía se acuerda de mí!”

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!"



POSTALES DE DUBAI



DESDE AT

Los Emiratos Árabes Unidos son uno de los lugares más fascinantes para visitar. En constante crecimiento, presentan la modernidad más vanguardista pero también conservan tradiciones y antigüedades, luz, edificios, atracciones. Y, sí, también lujo. Dubái es el polo central, una ciudad portuaria más viva que nunca y que a lo largo de los siglos ha absorbido y hecho suyas las hormas que otros pueblos dejaron tras su paso. También es una ciudad rica en contradicciones, y podríamos decir que se basa en ellas: es una mezcla de dunas desérticas y mar a pocos kilómetros, de calor exterior y refrigeración en los locales, de turismo o comodidad y de ritmos de trabajo frenéticos. Pero también es una combinación de marcas y artesanía local. Por eso nos gusta.

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



No es fácil contar la historia de Dubái y conseguir transmitir todo el valor de la ciudad, sus raíces y sus características. En La Romana dal 1977 la conocemos bien, y todas las palabras que acabamos de escribir dejan claro por qué: ya hay cuatro gelaterie aquí, un hilo conductor con la vida cotidiana en esta parte del mundo. Un amor, el nuestro, recíproco, nacido en 2020 con la apertura de la primera gelaterie en el Nakheel Mall: un centro comercial grande y dinámico, lleno de tiendas y restaurantes, en el corazón de Palm Jumeirah. Solo tres años después, con Dubái reclamándonos a grandes voces, abrieron dos gelaterie más, siempre en lugares muy activos y céntricos: Hills Mall y la impresionante Bluewaters Island, una isla artificial frente a Jumeirah Beach Residence, que es una de las zonas más bonitas de la ciudad. Un mundo aparte muy lejos de Italia, en muchos sentidos, pero dispuesto a acogernos y hacernos sentir a todos como en casa: y también nuestro gelato ha encontrado aquí su hogar.

2022 Dubai Hills Mall, Dubai



2023 Bluewaters Island, Dubai



Henos elegido la zona residencial de Mirdif, en el homónimo centro de la ciudad. Luminoso, lleno de palmeras y tiendas, ofrece enormes espacios para toda la familia. Todos los momentos de ocio y relajación quedarán impresos... así como nuestros gelati, hechos aquí.

2024 Mirdif City Centre, Dubai



Solo con la idea ya estábamos emocionados y ansiosos por confirmarlo. No hay dos sin tres, ni cuatro sin cinco: ¡Dubái acogerá la quinta gelateria La Romana dal 1947 en 2024!





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!

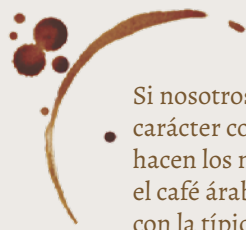


Dubái es internacional y cosmopolita: una parte enorme de la población está formada por expatriados, literalmente de todo el mundo. Es fácil de entender la razón: ofrece oportunidades económicas, está a la vanguardia de la tecnología y el turismo, y también es conocida por su seguridad. Dubái tiene bajos índices de delincuencia gracias a leyes estrictas y mucho sentido cívico; cuenta con excelentes instalaciones sanitarias y un sistema de transporte público extenso: Es difícil encontrarle defectos y no considerarlo como un destino ideal para trabajar y vivir. De hecho, los habitantes de Dubái tienen mucho que contar y compartir: las tradiciones más antiguas y folclóricas se esconden detrás del brillo, pero están ahí. Arte, danza, deportes, barrios históricos. Y la comida, la cocina del Emirato es un auténtico patrimonio de colores, perfumes, especias, flores. Es imposible pasar un tiempo en Dubái y no sentirse inspirado, alimentado, profundamente impresionado.



... POR ESO
NOS GUSTA
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.



Si nosotros encontramos energía y carácter con un café solo, en Dubái hacen lo mismo: se llama gahwa y es el café árabe por excelencia. Se sirve con la típica cafetera Dallah, huele a clavo, cardamomo, azafrán... es una versión por descubrir, como los sabores originales del gelato de café que encontrarás en todas tiendas de La Romana dal 1947.

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.



¿CAFÉ?

TRES VECES SÍ

La calidad y la bondad de todos los tiempos, en una línea de gelati cautivadora. Sobre todo, inédita: tres sabores inspirados que realzan el buen sabor del café, con combinaciones inesperadas. La elección es vuestra, en cada 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

un gelato de café frío muy elegante y clásico, con un sabor intenso y directo

BLACK COFFEE

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

ICED LATTE AL PISTACCHIO

gelato de café envuelto por una irresistible crema de pistacho, combina perfectamente con nuestra nata montada.

ICED LATTE AL PISTACCHIO

coffee gelato enveloped in irresistible pistachio cream, a perfect combination with our whipped cream.

CARAMEL MACCHIATO

crema de café con caramelo y un sofisticada semifrío con nata, con un sabor y una textura excepcionales.

CARAMEL MACCHIATO

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



¡DULZURA, CON CARÁCTER!

¿Alguna vez habéis convertido un gelato en un postre moderno descompuesto? Una idea particular y genial, perfumada, personalizada y perfecta para todos los que no quieren renunciar a cuidar a sus amigos cuando tienen invitados. Ni tan siquiera después de un día de trabajo frenético, compras, escuela, compromisos. La receta que os sugerimos es facilísima, y será aún mejor con uno de los nuevos sabores de café de 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!

*SUGIÉRENOS
TU COMBINACIÓN PERFECTA
ESCRIBIENDO A*

thespatolajournal@romanagroup.com

**SUGGEST YOUR PERFECT
COMBINATION BY WRITING TO**

thespatolajournal@romanagroup.com



TIRAMISÚ DESCOMPUESTO CON GELATO DE CAFÉ

Ingredientes

35 g	harina 00
35 g	fécula
2	huevos medianos
70 g	azúcar
q.b.	Cardamomo en polvo a voluntad
1 tacita	café solo o moca
	Cacao en polvo a voluntad
1 kg	gelato de café

Preparación:

1. Para hacer nuestro tiramisú especial empieza por el bizcocho. Separa las yemas de las claras, y lleva estas últimas a punto de nieve a mano o con una batidora eléctrica. Tan pronto como se vuelvan espumosas, añade el azúcar en pequeñas dosis. Luego añade las yemas una o una, con intervalos de unos minutos.
2. Tamiza harina, almidón y un poco de cardamomo (o canela, vainilla) y mezcla los polvos con la masa batida, suavemente y de abajo hacia arriba. Vierte la masa en un molde forrado de 22 cm de diámetro y hornea en un horno estático precalentado a 160°C durante 50-55 minutos.
3. Deja enfriar, luego corta el bizcocho primero en discos y luego en bastoncitos. Pon las porciones de nuevo en el horno caliente durante 10 minutos para tostarlas. Mientras tanto, prepara 1 taza de café por invitado y deja enfriar completamente.
4. Sirve el tiramisú-gelato descompuesto en porciones individuales, colócalo en un plato para servir: La taza de café (que habrás dejado enfriar) en el centro, un par de bolas de gelato de café al lado, y alrededor unos cuantos bastoncitos de bizcocho espolvoreados con cacao amargo. Explica después cómo hay que comerlo: sumergir en el café líquido durante unos instantes, utilizar los bastoncitos como "cuchara" para tomar el gelato, ¡y a disfrutar de la magia!

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!

UN HORÓSCOPO HECHO DE GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

¿FALTA TU SIGNO?
¡Lo encontrarás aquí!



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



VIRGO
VIRGO

TRABAJO: Por vuestra insistencia sobre ese tema, recibiréis un seco “¡invitas tú!” • **AMOR:** aunque tengáis los mismos objetivos, no estáis en el “cómo”, pero ¿cómo se puede comer un cono con una cucharilla? • **BIENESTAR:** Quitaos de encima rápidamente el aburrimiento. Demasiado... ¡y no os paréis en la 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!



LIBRA
LIBRA

TRABAJO: Afrontad el trabajo con seriedad y compromiso pero tan pronto como te paréis, regalaos diez minutos solo para vosotros y vuestro Toast gelato. • **AMOR:** pedir consejo a los que no por qué meterse estropea la pareja. Escoged solos los sabores para vuestra media naranja. • **BIENESTAR:** Las nuevas ideas os desorientan pero fiaros de la dependienta y probad la Cremolata Agrumi, con canela y pimienta de sichuan.

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.



SCORPIO
SCORPIO

TRABAJO: Tirad de la cuerda hasta dónde podáis, pero cuando no podáis más... Haced una pausa para tomar una crêpe con crema de cacao. •

AMOR: los seres queridos son a veces un apoyo, y a veces una molestia, hasta que se vayan a casa no podréis terminar esa tarrina de gelato que tenéis en el congelador. • **BIENESTAR:** ¡breve momento de gran seguridad! ¡Desafiad la gravedad y escoged un cono de cinco sabores!

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!



SAGITARIO
SAGITTARIUS

TRABAJO: tener ideas claras es bueno, hoy en la pausa del almuerzo os habéis permitido tomar una crêpe, nada de fiambreras • **AMOR:** momento de comprensión intuitiva, que no hay que dejar escapar, esta noche Netflix y escalofríos (y también un poco de gelato). • **BIENESTAR:** aceptad la responsabilidad y sentid el orgullo de haber llevado a vuestros amigos a La Romana dal 1947.

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'

Encantado de conocerte

La curiosidad es ese ingrediente capaz de sorprenderte cuando pensabas que nada te haría cambiar de opinión o de convencerte aún más.

Ve', la nueva línea vegana,
nace del deseo de conocer y ser conocido.

UNETE A LA ROMANA DAL 1947

PARA MÁS INFORMACIÓN, TE ACONSEJAMOS
QUE CONSULTES NUESTRO SITIO WEB Y RELLENES
EL FORMULARIO EN LA PARTE INFERIOR DE LA PÁGINA WEB.
¡NOS PONDREMOS EN CONTACTO CONTIGO MUY PRONTO!



*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!

