

THE SPATOLA JOURNAL

SETEMBRO:
REGRESSO AO FUTURO
September:
back to the future

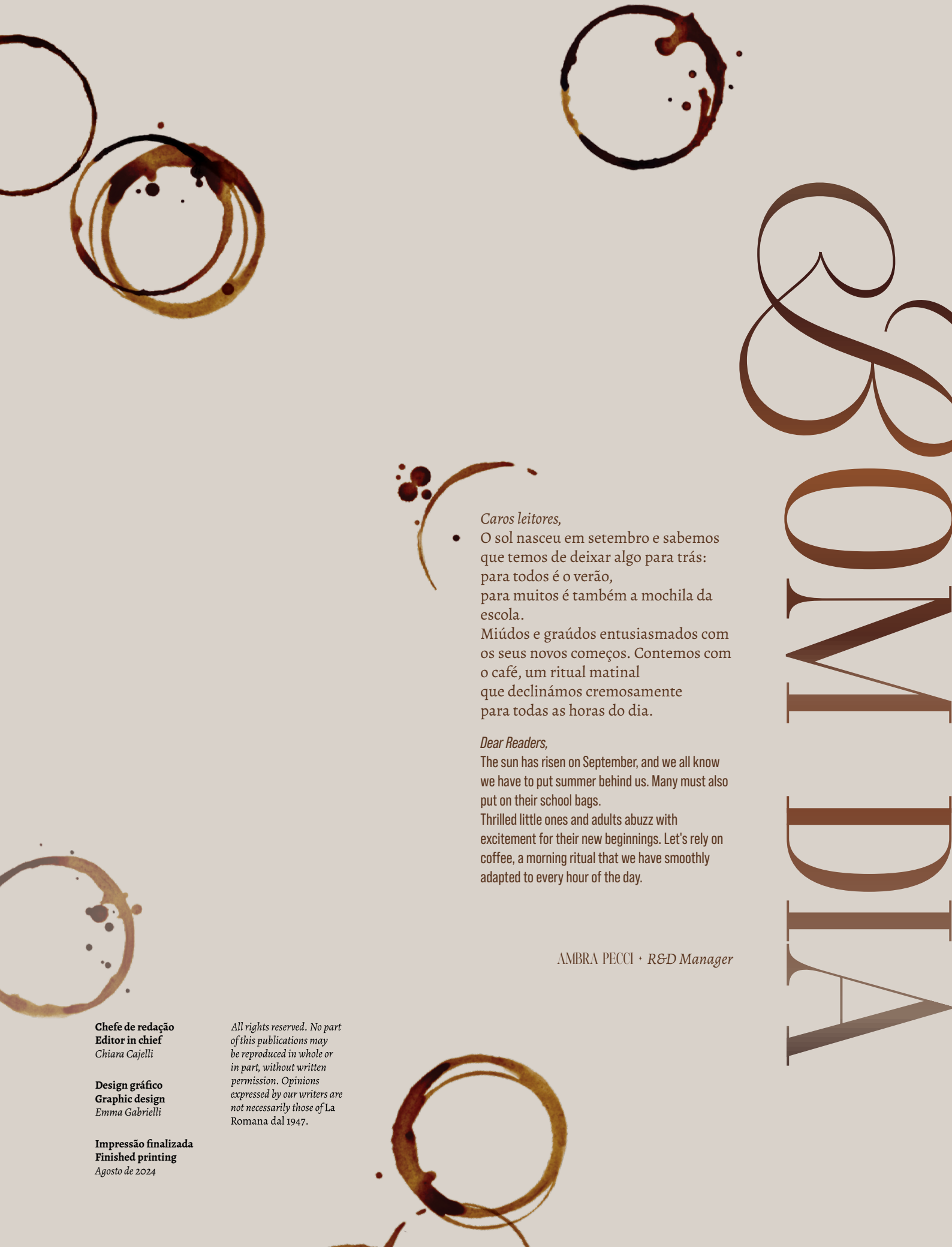


EDIÇÃO 7

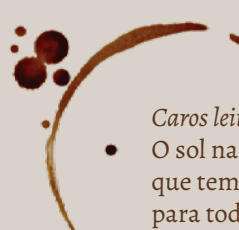
Setembro
Outubro
Novembro

MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947





SOMMATA



Caros leitores,

- O sol nasceu em setembro e sabemos que temos de deixar algo para trás: para todos é o verão, para muitos é também a mochila da escola.

Miúdos e graúdos entusiasmados com os seus novos começos. Contemos com o café, um ritual matinal que declinámos cremosamente para todas as horas do dia.

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

**Chefe de redação
Editor in chief**
Chiara Cajelli

**Design gráfico
Graphic design**
Emma Gabrielli

**Impressão finalizada
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.





ODE AO CAFÉ

Parece um cliché, mas começar o dia com o pé direito é realmente a única forma de manter a energia e o otimismo. E o café está sempre pronto a ajudar. Com açúcar ou sem, expresso ou filtrado, macchiato ou cappuccino, consegue sempre dar-nos algo: um momento em família, o afeto dos amigos, uma desculpa para abrandar o ritmo, um momento para nós próprios, começos menos vacilantes. É por isso que a La Romana, desde 1947, lhe dedica estas páginas: de alguma forma, queríamos agradecer-lhe todo o seu apoio quotidiano. E, por falar em começos, propomo-lo como protagonista de três novos sabores de gelato, cada um melhor do que o outro: o seu aroma intenso, as suas nuances entre a avelã e o chocolate preto, e a sua carga numa forma irresistível e muito fresca para ser apreciada num copo ou num cone. Sempre que quiser!

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!



Permanecer curioso

Entre rituais reconfortantes e recomeços de setembro, os anos passam cheios de mudanças. A mudança é boa, é um ato de coragem, por vezes, complicado, mas sempre uma aventura... No entanto, no caso das alterações climáticas, aprendemos que há muito pouco que seja positivo e excitante. Não nos apercebemos, mas acontece diante dos nossos olhos, no solo e no céu. Tivemos a honra de receber a divulgadora científica Gabriella Greison na sede da La Romana dal 1947, por ocasião do TEDxPavia. Se formos uma equipa e tivermos mais cuidado, ainda podemos fazer grandes coisas e ensiná-las aos adultos de amanhã.

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.



TOCA A CAMPAINHA!



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.

Com os filhos, os irmãos e os netos de volta à escola depois das férias de verão, não sabemos se devemos ficar nostálgicos ou aterrorizados! Também navega entre estes dois sentimentos opostos? Escola primária, liceu, escola secundária, universidade: que turbilhão de emoções, mesmo aquelas que pareciam terríveis na altura fazem-nos agora sentir saudades ou sorrir. E, de certa forma, quem tem família começa sempre tudo do zero, todos os anos em setembro: livros, cadernetas, exames, desportos, conversas com os professores, viagens, os primeiros amores nascidos entre carteiras, ansiedades. Na escola, mas também em casa: equilibrar a rotina de todos, e a nossa entre eles, é um malabarismo que, por vezes, parece escapar-nos por entre os dedos. A solução para esses momentos? Uma boa pausa - com gelato ou sem - talvez todos juntos, sem pensar em mais nada. Um novo hábito para aliviar os dias difíceis, celebrar os bons dias com uma boa nota, ser feliz sem “ses” nem “mas”.



CONHECE AS NOSSAS FACES COM CRUMBLES?

Para o regresso às aulas, as nossas montras de pastelaria transformam-se em salas de aula de escolas primárias. Venha conhecê-las!

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!



PORQUÊ "CARA PINA"?

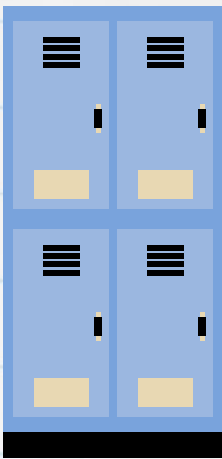
Trata-se de um jogo de palavras italiano com a palavra: "Carapina". Este é, de facto, o nome do elemento cilíndrico que contém o gelato no interior do poço; é uma palavra intraduzível em muitas línguas.

Era demasiado bom 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 tens uma história para a Pina, conta-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

CARA PINA,

Da Luca - Rimini

Cara Pina,

*Este verão foi inesquecível, cheio de banhos de mar, gelatos com os amigos e dias de praia; momentos em que criei laços que espero que durem para sempre.
Escrevo-te porque estou preocupada, a escola vai recomeçar e tenho medo de ficar sobrecarregada com a rotina habitual, negligenciando as minhas novas amizades.
Tens algum conselho sobre a melhor forma de viver este ano letivo?*

Caro Luca,

É normal sentires-te desorientado durante este período de mudança, mas não te preocupes, com uma boa organização, terás um ano cheio de diversão. Tenta organizar o teu dia, define horários de estudo que deixem espaço para os teus interesses. Não desistas do gelato com companhia, porque já se sabe que conversar enquanto se come um bom gelato é o melhor.

Espero ter ajudado um pouco,

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, Alexander, started a family while mine was also growing, so we all became friends."

Ao passar pela La Romana dal 1947, em Pinerolo, no Corso Torino, à noite, é quase certo encontrar a doce Denise. É uma pessoa polivalente, uma força da natureza que tivemos a sorte de ter conosco durante doze anos.

Com vinte e poucos anos, quando se juntou à nossa família, vimo-la crescer, casar e ter filhos. Com o Diego de quatro anos e meio e a pequena Emily de apenas sete meses, a vida da Denise é muito ocupada e enche-nos de alegria saber que ajudamos a fazer com que a sua rotina funcione.

"Considero-me sortuda porque tenho um emprego que me permitiu moldar a minha vida em função dos meus filhos: a maternidade foi longa (até ao desmame, vi o meu filho a gatinhar!) e, depois, pude pedir turnos noturnos para poder estar com o Diego e a Emily durante o dia". Na La Romana, encontrou um ambiente estimulante e amigável: "o meu store manager, Alessandro, constituiu família enquanto a minha também estava a crescer, pelo que nos tornámos todos 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."

Uma das primeiras coisas que perguntei à Denise foi como é que ela geria tudo com turnos noturnos, uma casa e dois filhos pequenos, e ela respondeu-me com calma e sabedoria: "De certa forma, o dia começa por volta das 7h30 e passa entre sextas, almoços, compromissos. À tarde, levo o Diego para o jardim de infância, preparo-me e vou trabalhar. Por isso, faço os fechos noturnos. É claro que acabar tarde e levantar-se cedo não é fácil, mas já estou habituada. Também vejo menos o meu marido, mas encontrámos um equilíbrio". Um gelato todos juntos na La Romana, por exemplo: o amor pela cremolata de morango e pelo crocante de ginja não tem limites!

Nem mesmo com os turnos ao fim de semana, a Denise perde o entusiasmo: "Aos sábados e domingos, confio mais nos meus pais. É frequente haver uma longa fila de espera na loja, mas isso não me assusta: já fui responsável por uma cafetaria e estou habituada ao dinamismo. De facto, estou sempre à procura disso na vida... é por isso que sou feliz aqui."

STEFANIA CECCARELLI • *Recruiter*

O filho da Denise, o Diego, está contente com o infantário e mal pode esperar para começar em setembro e voltar a ver os seus amiguinhos. A mãe, um pouco menos: “Quando andei na escola era mais fácil, agora, há aplicações para descarregar, agendas eletrónicas, muitas regras, grupos online. Em setembro, há sempre uns dias de pânico... depois, vejo o meu filho entusiasmado e tudo acalma, é uma emoção vê-lo crescer assim”. O ensino básico e secundário virá a seguir: “Espero que ele mantenha a sua alegria, a escola secundária foi difícil para mim”, afirma, a rir, “eu costumava deixar o professor de ciências desesperado, tenho a certeza que ele ainda se lembra de mim!”

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!"



POSTA DUB



IS DE AT

Os Emirados Árabes são um dos locais mais fascinantes para visitar. Em contínuo crescimento, na modernidade mais vanguardista, mas também preservando tradições e antiguidades, luz, edifícios, atrações. E, sim, até luxo. O Dubai é o núcleo central, uma cidade portuária mais viva do que nunca e que, ao longo dos séculos, também absorveu e fez suas as pegadas deixadas por outros povos à sua passagem. É também uma cidade cheia de contradições, podemos dizer que se baseia nelas: uma combinação de dunas do deserto com o mar a poucos quilômetros de distância, de clima tórrido no exterior e fresca nos locais, de turismo ou afluência e ritmos de trabalho agitados. Mas, também, uma combinação de marcas e artesanato. É por isso que gostamos.

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



Não é fácil contar a história do Dubai e, ao mesmo tempo, conseguir valorizar plenamente a cidade, as suas raízes e características. Nós, na La Romana dal 1947, sabemos-lo bem, e todas as palavras que acabámos de escrever deixam claro porquê: já existem, aqui, quatro gelaterias, uma ligação à vida quotidiana nesta parte do mundo. Um amor, o nosso, recíproco, nascido em 2020 com a abertura da primeira gelateria no Nakheel Mall: um grande e dinâmico centro comercial repleto de lojas e restaurantes no coração de Palm Jumeirah. Apenas três anos mais tarde, com o Dubai a clamar por nós, abriram mais duas gelaterias, novamente em locais muito ativos e centrais: Hills Mall e a maravilhosa Bluewaters Island, uma ilha artificial com vista para o Jumeirah Beach Residence, uma das zonas mais bonitas da cidade. Um mundo à parte, longe de Itália, em muitos sentidos, mas pronto a acolher todos e a fazer com que todos se sintam em casa: e também o nosso gelato encontrou um lar aqui.

2022 Dubai Hills Mall, Dubai



2023 Bluewaters Island, Dubai



Escolhemos a zona residencial de Mirdif, perto do centro da cidade com o mesmo nome. Luminoso, cheio de palmeiras e lojas, oferece grandes espaços para toda a família. Todos os momentos de lazer e descontração ficarão marcados... tal como o nosso gelato, feito aqui.

2024 Mirdif City Centre, Dubai



Ficámos entusiasmados só com a ideia e estávamos ansiosos por confirmar. Não há duas sem três, mas também não há quatro sem cinco: A partir de 2024, o Dubai acolherá a quinta gelateria La Romana dal 1947!





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!



... É POR ISSO
QUE GOSTAMOS
DUBAI

O Dubai é internacional e cosmopolita: uma grande parte da população é constituída por expatriados, literalmente de todo o mundo. É fácil compreender porquê: oferece oportunidades económicas, está na vanguarda da tecnologia e do turismo e é também conhecido pela sua segurança. O Dubai mantém baixas taxas de criminalidade graças a leis rigorosas e a um grande civismo; possui excelentes instalações de saúde e um sistema de transportes públicos abrangente: é realmente difícil encontrar falhas e não o considerar um destino ideal para trabalhar e viver. De facto, quem vive no Dubai tem muito para contar e partilhar: as tradições mais antigas e folclóricas estão escondidas pelo brilho, mas estão lá. Arte, dança, desporto, bairros históricos. E a comida, a gastronomia dos Emirados, é um verdadeiro património de cores, aromas, especiarias, flores. É impossível passar algum tempo no Dubai e não se sentir inspirado, alimentado, profundamente impressionado.

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.



Se nós recuperamos a energia e o dinamismo com o café expresso, no Dubai, também o fazem: chama-se gahwa e é o café árabe por excelência. Servido na típica cafeteira dallah, cheira a cravinho, cardamomo, açafraão... uma versão a descobrir, tal como os novos sabores de gelato de café que se encontram em todas as lojas da 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?

TRÊS VEZES SIM.

Qualidade e bondade como sempre, numa linha de gelatos apelativa. Acima de tudo, sem precedentes: três sabores inspirados que realçam toda a bondade do café, com combinações inesperadas. A escolha é sua, em todas as gelaterias 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

um gelato de café frio muito elegante e clássico com um sabor intenso e direto.

BLACK COFFEE

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

ICED LATTE AL PISTACCHIO

gelato de café envolto num irresistível creme de pistáchio, uma combinação perfeita com o nosso chantilly.

ICED LATTE AL PISTACCHIO

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

CARAMEL MACCHIATO

creme de café com caramelo e um sofisticado semifreddo de natas, para um sabor e uma textura excecionais.

CARAMEL MACCHIATO

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



DOÇURA, COM CORAGEM!

Já alguma vez transformaste um gelato numa sobremesa composta moderna? Esta é uma ideia muito especial, perfumada e personalizada para quem não quer abdicar de mimar os amigos quando tem visitas. Nem mesmo depois de um dia agitado de trabalho, viagens, escola, compromissos. A receita que propomos é muito simples e ficará ainda mais saborosa com um dos novos sabores de café da 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!

SUGERE-NOS
A TUA COMBINAÇÃO
PERFEITA ESCRIVENDO PARA

thespatolajournal@romanagroup.com

**SUGGEST YOUR PERFECT
COMBINATION BY WRITING TO**

thespatolajournal@romanagroup.com



TIRAMISU DECOMPOSTO COM GELATO DE CAFÉ

Ingredientes

35 g	Farinha 00
35 g	Amido
2	Ovos médios
70 g	Açúcar
q.b.	Cardamomo em pó a gosto
1 chávena	Café expresso ou moca
	Cacau em pó a gosto
1 kg	gelato de café

Confeção:

1. Para fazer o nosso tiramisu particular, comece com o pão de ló. Separe as gemas das claras e comece a bater estas últimas à mão ou com um batedor elétrico. Assim que ficarem espumosas, adicione açúcar em pequenas doses. Em seguida, junte uma gema de ovo de cada vez, espaçando-as durante alguns minutos.
2. Peneire a farinha, o amido e um pouco de cardamomo (ou canela, baunilha) e misture os pós na massa batida, suavemente e de baixo para cima. Verta a massa numa forma forrada de 22 cm de diâmetro e leve ao forno estático pré-aquecido a 160°C durante 50-55 minutos.
3. Deixe arrefecer e corte o pão de ló primeiro em discos e, depois, em palitos. Volte a colocar as porções no forno quente durante 10 minutos, para as tostar. Entretanto, prepare 1 chávena de café para cada convidado e deixe arrefecer completamente.
4. Sirva o gelato de tiramisu decomposto numa única porção, empratando-o numa travessa: a chávena de café (deixada a arrefecer) no centro, algumas bolas de gelato de café ao lado e, à volta, alguns palitos de pão de ló polvilhados com cacau amargo. Em seguida, explique como fazer: mergulhar no café líquido durante alguns instantes, utilizar os palitos como “colheres” para recolher o gelato, apreciar a 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!

GIOIA MARCATELLI • *Pasteleira*

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!



VIRGEM
VIRGO

TRABALHO: pela sua insistência nesse tema, receberá um seco “paga tu!” • **AMOR:** apesar de terem os mesmos objetivos, não estão de acordo quanto ao “como”, mas como é que se come o cone com uma colher? • **SAÚDE:** apresse-se a livrar-se de um incômodo. Demasiado... e não pare na 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!



BALANÇA
LIBRA

TRABALHO: encare o trabalho com seriedade e empenho, mas assim que sair do trabalho, dedique dez minutos só para si e para a sua tosta com gelato. • **AMOR:** pedir conselhos a pessoas de fora confunde o casal. Escolha sozinho os sabores para a sua metade. • **SAÚDE:** as novas ideias confundem-no, mas confie na rapariga do balcão e prove a Cremolata de Citrinos, Canela e Pimenta-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.



ESCORPIÃO
SCORPIO

TRABALHO: puxe a corda ao máximo, mas quando não aguentar mais... pare para comer um crepe com massa de cacau. • **AMOR:** os entes queridos são, por vezes, um apoio e, por vezes, um obstáculo. Enquanto não forem para casa, não podem acabar o gelato que está no congelador. • **SAÚDE:** breve momento de grande segurança! Desafie a gravidade e pegue num cone 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!



SAGITÁRIO
SAGITTARIUS

TRABALHO: ter ideias claras é benéfico. Hoje, na sua pausa para o almoço, delicie-se com um crepe e não com uma lancheira. • **AMOR:** momento de ligação instintiva, a não perder, esta noite, Netflix e chill (e um pouco de gelato também). • **SAÚDE:** assumir as responsabilidades e o mérito de trazer os seus amigos para 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'

Prazer em conhecê-lo

A curiosidade é o ingrediente que te surpreende quando você pensava que nada te faria mudar de ideia ou que te convence ainda mais.

Ve', a nova Linha Vegan,
surge da vontade de conhecer e ser conhecido.

JUNTE-SE À LA ROMANA DAL 1947

PARA MAIS INFORMAÇÕES, RECOMENDAMOS
CONSULTAR O NOSSO WEBSITE E PREENCHER
O FORMULÁRIO NO FINAL DA PÁGINA.
SERÁ CONTACTADO IMEDIATAMENTE!



*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!

