



with or without. always Wow



Are you
curious to
see inside?

THE SPATOLA JOURNAL

WOW!



MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947

INHALTSVERZEICHNIS

Contents



Für uns ist die
Farbe des Jahres:
Himbeerrot.

Raspberry is the
colour of the year
for us

- 3 **EINLEITUNG**
Introduction
- 4 **NEUE GALAXIEN DES GESCHMACKS**
New galaxies of flavour
- 6 **SCHOKOLADE. GELATO. GALAKTISCH.**
Chocolate. Gelato. Galactic.
- 8 **W.O.W.**
W.O.W.
- 10 **WITH OR WITHOUT. ALWAYS WOW**
With or Without. Always Wow
- 12 **DREI WERTE, NUR EINE GELATO-SORTE.
LA ROMANA DAL 1947**
Three values, a single Flavour. La Romana dal 1947
- 14 **SATURDAY & SUNDAY CAKE**
Weekend mode: ON.
- 15 **EIN HOROSKOP AUS GELATO**
A horoscope made of gelato

Editor in chief
Chiara Cajelli

Graphic design
Giulia Paradisi

Finished printing
Febbraio/February 2026

*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.*

Liebe Leserinnen und Leser,
uns umgibt momentan eine siderische Atmosphäre, die hier bei La Romana dal 1947 im wahrsten (und doppelten) Sinn des Wortes der Fall ist: Unser Universum ist in jeder Jahreszeit und Lage eiskaltes Gelato und das Winterende hat uns weit nach oben... bis zum Himmelszelt projiziert. Wir sind übersät mit neuen Projekten und Geschmackserlebnissen, langjährig erprobter Zusammenarbeit und echten WOW-Ideen ohne Zuckerzusatz. Wir brennen darauf, Sie Ihnen endlich vorstellen zu dürfen. Unsere Mission ist es, Sie zu überraschen und neue Perspektiven zu eröffnen, für einen Frühling, der einen garantiert ganz anderen Geschmack haben wird!

Dear Readers,
We are steeped in a stellar atmosphere here at La Romana dal 1947, in the true (double) sense of the word: icy gelato is our world in all seasons and situations, and the end of winter has propelled us towards the stars... into the firmament. We are immersed in new projects and flavours, partnerships consolidated over the years and truly WOW ideas, that we can't wait to shout about at the top of our lungs. Our new mission is to surprise you and offer fresh perspectives for a spring that - I promise - will have a whole new flavour!

AMBRA PECCI · *General Manager*



NEUE GALAXIEN DES GESCHMACKS

Mit der Begegnung zwischen La Romana dal 1947 und Ritter Sport beginnt der Countdown für eine beispiellose Weltraummission. Schokolade, Cremes und ausgewählte Zutaten kreisen in perfekter Synergie und zaubern Gelati herbei, die ganz von alleine funkeln.

Zum Vorschein kommen am Horizont **drei Gelato-Sorten in Limited Edition**, die es mit dem gleichen Erstaunen wie bei einer Himmelsbetrachtung zu entdecken gilt. Bei dieser neuen geschmacklich phänomenalen Erkundung werden die Synapsen wie eine Supernova explodieren! Sind Sie bereit für eine Reise durch die leckerste Milchstraße, und zwar löffelweise? Auch wir sind es und fügen unserem persönlichen Weltraumroman neue Seiten hinzu.

NEW GALAXIES OF FLAVOUR

When La Romana dal 1947 meets Ritter Sport, the countdown for an unprecedented space mission begins. Chocolate, creams and selected ingredients revolve around each other in perfect harmony, creating gelatos that sparkle on their own.

There are **three limited edition flavours** to enjoy with the same wonder as gazing at the sky. In this new adventure into cosmic flavours, your synapses will explode like a supernova!

Are you ready to take a trip to the tastiest galaxy of all, one spoonful at a time? We are too: let's add new chapters to our personal interplanetary novel.

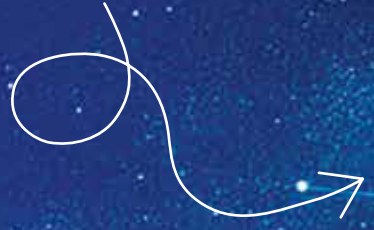
Ein kleiner Spoiler

SPOILER



DISCOVER THE
FLAVOURS OVERLEAF

Entdecken Sie auf der nächsten
Seite die Gelato-Sorten



DAS GALAKTISCHSTE ZEICHEN DES MOMENTS



Es gibt eine Galaxie, die mehr als alle anderen funkelt und nach Gelato schmeckt. Entdecken Sie auf Seite 15, welches Sternzeichen momentan am galaktischsten ist. Und Sie? Steht auch Ihr Sternzeichen in engem Zusammenhang mit dem Sternbild Gelato?

THE MOST INTERSTELLAR SIGN OF THE MOMENT

There is a galaxy that shines brighter than the others and tastes like gelato. Find out the most interstellar sign of the zodiac of the moment on *page 15*. And you? Is your sign in the gelato constellation too?

LA ROMANA DAL 1947

LIMITED EDITION FOR RITTER SPORT



SCHOKOLADE. GELATO. GALAKTISCH.

3 Limited Editions für galaktischen Genuss.

BIANCO CON NOCCIOLE INTERE

Eine cremige Konstellation mit knusprigen Kometen. In dieser Ecke des Kosmos rasen ganze Haselnüsse durch den Weltraum, während eine Explosion von Zuckersternen den milchigen Himmel erhellt. Das ist die Geburtsstunde der Gelato-Sorte Bianco: süß, elegant und verführerisch wie der Vollmond.

A creamy constellation with crunchy comets. In this corner of the universe, whole hazelnuts whizz around and an explosion of sugary stars lights up the milky sky. This is where Bianco is born: a sweet, sophisticated flavour, seductive like a full moon.



ARACHIDI TOSTATE E CIOCCOLATO

Der Nebel mit einem Hauch von Röstaromen. Eine von warmem und dichtem Nebel umhüllte Landung mit einer Schokolade, die ungestüm in die Krater fließt. *Houston, wir ziehen hierher!*

A soft billow of cream with toasted aroma. A landing shrouded in a warm, dense fog, with chocolate flowing copiously into the craters. *Look out Houston, here we come!*



Wir können es kaum erwarten zu erfahren, welche Gelato-Sorte Sie zuerst probieren werden. Ja, es wird eine schwierige Wahl sein... doch ganz nach unserem Abenteurer-Motto gilt es, nach dem Abflug alle Etappen zu erkunden. Für einen Quadratischen Genuss!

We're curious to know which you'll taste first, and we know it's not an easy choice... but, as a pioneer, our motto is that once you take off, it's your duty to land at every stop. For pleasure times four!

HERGESTELLT VON LA ROMANA. INSPIRIERT VON DEN SORTEN VON RITTER SPORT. DAS GELATO VON LA ROMANA ENTHÄLT KEINE ZUTATEN VON RITTER SPORT.



STRACCIATELLA DI COCCO

Ein Planet der ko(ko)smischen Gemächlichkeit. Zwischen den langsamen Umlaufbahnen des Tropischen Systems zeigt sich ein weißer Planet, der an den Sommerschnee erinnert. Sein Herz ist weich und vom Himmel fallen leise Schokosplitter herab. Ein süßer und rarer Ort, an dem die Zeit sanft dahinschmilzt und von Träumen umhüllt wird.

A coconut planet of cosmic slowness. Among the slow orbits of the Tropical System, there is a planet as white as summer snow. Its heart is soft, and chocolate flakes fall silently from the sky. A sweet, rare place where time melts slowly, embraced by dreams.

WELCHE SORTE IST BESONDERS GALAKTISCH?

Ritter
SPORT

wow!

with or without. always Wow

Wenn die Gelato-Sorte wirklich so W.O.W. ist, geraten die „With“ oder „Without“ in den Hintergrund. Stellen Sie sich vor, Sie erleben eine solch genussreiche Sinneserfahrung, dass alles andere verblasst: ein hinreißender Pudding, die Wärme des Kakaos, berauschende Gewürze, der Duft nach Vanille und Mandeln... was gibt es da noch zu sagen? Nichts. In der neuen Linie WOW können wir die Zutaten ändern, doch die Gelato-Sorte bleibt immer gleich: WOW.

With or without. Always WOW!

CHAI LATTE CON MANDORLA INTEGRALE

The spices of Chai Latte meet whole almonds: milk gelato with Chai spices and almonds with their peel, sweetened with sweeteners. *“A source of protein and fibre!”*

BUDINO ALLA MASSA DI CACAO

Full-bodied cocoa in a gelato with a unique and gratifying texture! Cocoa mass flavoured pudding: milk gelato with cocoa mass, sweetened with sweeteners. *“A source of protein and fibre!”*

BUDINO ALLA VANIGLIA

This cup was inspired by the unique aroma of vanilla! Budino alla vaniglia flavour: milk gelato with vanilla, sweetened with sweeteners. *“A source of fibre!”*

When the taste is so W.O.W., the “With” or “Without” fades into the background. Imagine such a gratifying sensory experience that everything else simply evaporates: an enveloping pudding, the warmth of cocoa, intoxicating spices, the fragrance of vanilla and almonds... what else can we say? Nothing. In the new WOW line, you can change the ingredients, but the taste stays the same: WOW.

With or without. Always WOW!

CHAI LATTE con * mandorla integrale

Die Gewürze des Chai Latte treffen auf ganze Mandeln: Milch-Gelato mit Chai-Gewürzen und ungeschälten Mandeln, mit Süßungsmitteln gesüßt.



The W.O.W. line, this time with no added sugar

ZUCKERZUSATZ OHNE

Die Linie W.O.W. diesmal

BUDINO alla * massa di cacao

Ein vollmundiger Kakao in einem Gelato von einzigartiger, genüsslicher Konsistenz!

Gelato-Sorte Budino alla massa di cacao: Milch-Gelato aus Kakaomasse, mit Süßungsmitteln gesüßt.

BUDINO alla * vaniglia

Diese Schale entspringt der Inspiration, die nur Vanilleduft wachrufen kann! Gelato-Sorte Budino alla Vaniglia: Milch-Gelato mit Vanille, mit Süßungsmitteln gesüßt.



* Ohne
Zuckerzusatz,
enthält von
Natur aus
Zucker.

No added sugar,
contains naturally
occurring sugars.

With or

GANZE MANDEL

Klein, knusprig und natürlich voller Überraschungen: Die ganze Mandel ist reich an guten Fetten, Ballaststoffen, Proteinen.

In unserem Gelato ist sie nicht nur eine Zutat: Es ist der Touch, der das WOW-Erlebnis abrundet.

WHOLE ALMOND

Small, crunchy and truly surprising: whole almonds are rich in healthy fats, fibre and protein.

It's not just an ingredient in our gelato: it's that extra touch that completes the WOW experience.

KAKAOMASSE

Intensiv, duftend und unwiderstehlich: Die Kakaomasse ist das Herzstück dieser Gelato-Sorte. Mit ihren natürlichen Aromen und Röstnoten wird sie zu einem tiefen und mitreißenden Geschmackserlebnis, das die Sinne vibrieren lässt.

COCOA MASS

Intense, fragrant and irresistible: cocoa mass is the beating heart of this flavour. Rich in natural flavourings and toasted notes, it has that full-bodied and enveloping taste that delights the senses.

VANILLESCHOTE

In unserem Gelato ist Vanille kein künstlicher Aromastoff, vielmehr mit großer Sorgfalt ausgewählte echte Schoten. Keine Tricks, keine Abkürzungen: nur der Zauber der Natur, konzentriert in jedem Löffel.

VANILLA POD

In our gelato, vanilla is not an artificial flavouring: we choose carefully selected real beans. No gimmicks, no shortcuts: just the magic of nature in every spoonful.

Without *Less is more!*

Süß ja, Zucker nein.

Was bedeutet genau „ohne Zuckerzusatz, aber mit Süßungsmitteln“?

Ausgezeichnete Frage, Ihnen entgeht wirklich nichts!

Wir haben beschlossen, unsere Gelati W.O.W. nicht mit konventionellem Zucker, sondern mit Süßstoffen zu versüßen, den so genannten Süßungsmitteln. Süßungsmittel süßen ohne Zucker und tragen gleichzeitig zu einem anhaltenden, ausgewogenen und angenehmen Wohlgeschmack bei. Es gibt unzählige Süßungsmittel und unsere Wahl fiel auf Maltit, Erythrit und Xylit.

Wir wissen, dass Sie wegen Croccante della Nonna zu uns kommen. Aber geben Sie dieser Gelato-Sorte eine Chance... Sie werden es nicht bereuen!

Sweetness yes, sugar no.

What exactly does “no added sugar but contains sweeteners” mean?

Great question, you've been paying attention!

We have decided to use sweeteners instead of traditional sugar in our W.O.W. gelato flavours. Sweeteners provide sweetness without adding sugars, while helping to maintain structure, balance and palatability. From the wide range of sweeteners available, we have chosen maltitol, erythritol and xylitol.

We know you love our Croccante della Nonna.

But give it a go... you won't regret it!

...always Wow!



DREI WERTE, NUR EINE GELATO-SORTE:

LA ROMANA DAL 1947

Am 27. und 28. Januar traf sich das große Team von La Romana dal 1947 auf dem zweitägigen Jahresmeeting, auf dem **Sorgfalt, Begeisterung und eine Prise Traum** im Vordergrund standen. Davon abgesehen sind dies Zutaten, die seit eh und je in unseren Gelaterie und Eisbehältern nie fehlen. Ein Traum: Unsere Franchisenehmer kamen von überall, um zu sehen, was es Neues gibt (keine Angst: Wir werden es nicht für uns behalten), um Gedanken und Ideen auszutauschen und sogar selbst Hand anzulegen. Ja, denn das Schöne an unserem Meeting ist auch das: Aktivitäten, Workshops und ein Vorgeschmack auf die Rezepte, in die auch Sie sich verlieben werden.

Es ist eine Zeit, in der wir uns

gemeinsam der Fantasie hingeben, auf die Zukunft blicken und uns unsere Prinzipien in Erinnerung rufen: die Sorgfalt bei der Arbeit, die Leidenschaft, die wir in jedes Detail stecken, und die süße Vision, die für uns seit vielen Jahren Wirklichkeit ist. Vertrauen Sie uns, 2026 wird ein Gaumenfest!

THREE VALUES, A SINGLE FLAVOUR LA ROMANA DAL 1947

On 27 and 28 January, La Romana dal 1947's great team got together for its annual meeting: two days centred on **care, enthusiasm and the sprinkles of a dream**. Indeed, these are the ingredients that have always characterised our

gelato shops and metal cylinders. Simply wonderful: affiliates from all our locations came together to find out all the news (don't worry, we won't keep it to ourselves), talk, share thoughts and even get their hands in the dough. Yes, because that's another great thing about our meeting: activities, workshops and tastings of new recipes that you too will fall in love with.

It's a moment when we dream together, look to the future and remember our principles: attention to what we do, the passion we invest in every detail and that sweet vision we have been building for many years now. Trust us, 2026 will be a tasty one!

Sie haben jetzt das Wort!

Und wenn Sie Lust haben, geben Sie uns Ihr Rezept: Was bedeuten für Sie diese Werte?

Tell us about it! If you like, give us your recipe: what do these values mean to you?



Haben Sie einen Stift parat?

Ein von Hand geschriebener Gedanke hat einfach mehr Genuss. Schreiben Sie ihn auf die Seite direkt daneben. Machen Sie ein Foto und taggen Sie: [@gelateriaromana_de](#) (Düsseldorf); [@gelateriaromana_at](#) (Wien, Salzburg).

Have you got a pen? A handwritten note has more flavour. Use the page alongside to tell us about it. Take a snapshot and tag: [@gelateriaromana_de](#) (Düsseldorf); [@gelateriaromana_at](#) (Wien, Salzburg).

SATURDAY & SUNDAY CAKE

Weekend mode: ON.



Eine Einladung, morgens geruhsam ohne Wecker aufzuwachen und sich nachmittags einzigartigen Momenten der Entspannung hinzugeben. Wir feiern die Zeit, die nach einer hektischen Woche endlich nur uns gehört. Unsere Torte Saturday & Sunday ist hier für Sie da: eine cremige Nachspeise mit Pistazien, frischen Himbeeren und duftendem Mürbeteig mit Kakao.

A call to the slow pleasure of waking up without an alarm clock and relaxing afternoons. Let's celebrate the time that we can finally take back after a busy week! Here is the Saturday & Sunday cake: a velvety pistachio dessert with fresh raspberries and fragrant cocoa shortcrust.

IN AUS & GELATO HOROSKOP

*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!



STIER TAURUS

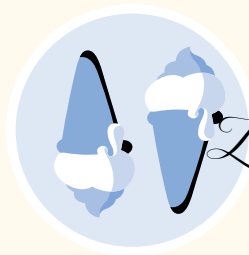


Die Sterne sagen uns, dass Stier das galaktischste Sternzeichen des Jahres ist!

The stars tell us that Taurus is the most interstellar sign of the year!

WORK: if your bosses make questionable demands, don't give in and keep choosing L'altro Bacio di dama • **LOVE:** you know how to give your nearest and dearest love and cards with unlimited credit for La Romana • **WELLNESS:** keep a grip on reality and don't take it out on the servers if La Romana has decided to stop Mirtillo Nero Sambuco e Limone.

BERUF: Auch wenn Ihre Vorgesetzten Dinge verlangen, die Sie nicht ganz überzeugen - bleiben Sie hartnäckig und nehmen Sie weiterhin L'altro Bacio di dama.. • **LIEBE:** Sie schenken Ihrer besseren Hälfte Zuneigung, auch mit einer Card mit unbegrenztem Kredit bei La Romana. • **WOHLBEFINDEN:** Bewahren Sie den Realitätssinn und ärgern Sie sich nicht über die Thekenverkäufer, wenn es in La Romana momentan kein Mirtillo Nero Sambuco e Limone gibt.



ZWILLINGE GEMINI

BERUF: Es gelingt Ihnen, die Tür für einen Dialog mit einem Kollegen zu öffnen, der Ihnen unsympathisch war. Sie haben entdeckt, dass auch er ein Fan von La Romana ist. • **LIEBE:** Folgen Sie der Person, die mit den Augen spricht und vor Ihrer Haustür mit Chantilly ai frutti di bosco erscheint. • **WOHLBEFINDEN:** Bereiten Sie sich auf den kommenden Sommer vor und beginnen Sie Gelato zu essen.

WORK: you manage to strike up a conversation with a co-worker you don't like that much. And guess what? He's a fan of La Romana too • **LOVE:** follow people whose eyes are eloquent and who show up at your home with a Chantilly ai frutti di bosco • **WELLNESS:** get ready for summer by starting to eat gelato.

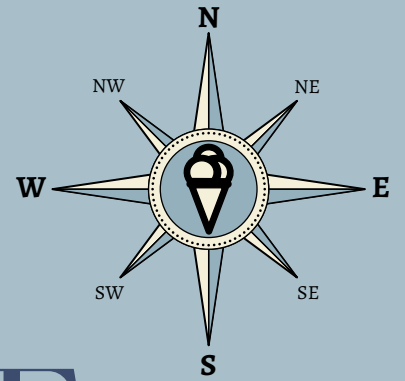


KREBS CANCER

BERUF: Im Büro ist Überzeugung und Gleichgewicht angesagt. Die gleichen Tugenden, die Ihnen bei der Wahl zwischen belegtem Toast und gefüllter Brioche helfen müssten. • **LIEBE:** Dialog festigt das Paar, aber bitte sprechen Sie nicht mit vollem Mund, essen Sie zuerst Ihr Vasetto della storia zu Ende. • **WOHLBEFINDEN:** Unterschätzen Sie nicht das Bedürfnis nach Ruhe, streichen Sie Ihre Termine und gönnen Sie sich eine Gelato-Schale auf dem Sofa.

WORK: you need determination and balance in the office. The same qualities that should help you choose between a filled Toast or Brioche • **LOVE:** dialogue makes a couple stronger, but don't talk with your mouth full; finish your Vasetto della Storia first • **WELLNESS:** don't underestimate the importance of rest; cancel your appointments and enjoy a tub of gelato on the sofa.

WHERE YOU CAN FIND US



UNSERE STANDORTE




ERFAHRE MEHR
UNTER
Find out more



UNSERE
LETZTE ERÖFFNUNG
OUR MOST RECENT OPENING

ROMA
Maximo Shopping Center,
via Laurentina 865