



with or without. always Wow



Are you  
curious to  
see inside?

# THE SPATOLA JOURNAL

WOW!



MAGAZINE  
LA ROMANA DAL 1947

# ÍNDICE

*Contents*



*Para nosotros, el color  
del año es:  
color frambuesa*

Raspberry is the  
colour of the year  
for us

- 3 **INTRODUCCIÓN**  
*Introduction*
- 4 **NUEVAS GALAXIAS DE SABOR**  
*New galaxies of flavour*
- 6 **CHOCOLATE. GELATO. GALÁCTICO.**  
*Chocolate. Gelato. Galactic.*
- 8 **W.O.W.**  
*W.O.W.*
- 10 **WITH OR WITHOUT. ALWAYS WOW**  
*With or Without. Always Wow*
- 12 **TRES VALORES, UN SOLO SABOR.  
LA ROMANA DAL 1947**  
*Three values, a single Flavour. La Romana dal 1947*
- 14 **SATURDAY & SUNDAY CAKE**  
*Weekend mode: ON.*
- 15 **UN HORÓSCOPO HECHO DE 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.*

*Querido Lector, querida Lectora:*

En La Romana dal 1947 nos envuelve una atmósfera sideral, en el verdadero (doble) sentido del término. En efecto, el gelato es nuestro mundo en todas las estaciones y en cualquier situación, y el final del invierno nos proyecta hacia lo más alto: hasta la bóveda celeste. Estamos llenos de nuevos proyectos y sabores, colaboraciones ya consolidadas en el tiempo e ideas realmente WOW, que estamos deseando proclamar con todas nuestras fuerzas. Nuestra nueva misión consiste en sorprenderte y ofrecerte nuevas perspectivas, con el fin de vivir una primavera que tendrá un sabor diferente. ¡Te lo garantizo!

*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*



# NUEVAS GALAXIAS DE SABOR

Cuando La Romana dal 1947 se encuentra con Ritter Sport, comienza la cuenta regresiva para una misión espacial sin precedentes. Chocolate, cremas e ingredientes seleccionados orbitan en perfecta armonía, creando helados que brillan por sí solos.

Aparecen **tres sabores en edición limitada**, que podrás descubrir con la misma maravilla que se siente al explorar el cielo. En esta nueva exploración de sabor espacial, las sinapsis explotarán como una supernova.

¿Estás listo para recorrer la Vía Láctea más deliciosa, cucharada tras cucharada? Nosotros también lo estamos: añadimos nuevas páginas a nuestra novela interplanetaria personal.

## 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.

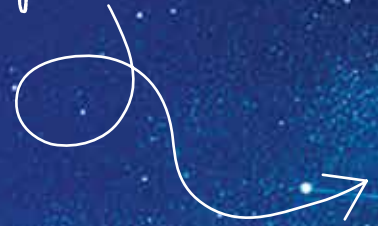
Un pequeño spoiler

SPOILER



DISCOVER THE  
FLAVOURS OVERLEAF

Descubre los sabores en  
la página siguiente



## EL SIGNO MÁS GALÁCTICO DEL MOMENTO

Hay una galaxia que brilla más que las otras y tiene el sabor del gelato. Descubre cuál es el signo zodiacal más galáctico del momento en la **página 15**. ¿Y tú? ¿También tu signo está bajo la constelación del 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

LA ROMANA DAL 1947 LIMITED



# CHOCOLATE. GELATO. GALÁCTICO.

3 ediciones limitadas que te pondrán en órbita.

## BIANCO CON NOCCIOLE INTERE

Una cremosa constelación con crocantes cometas. En este rincón del Universo, las avellanas pasan a nuestro alrededor y una explosión de estrellas azucaradas ilumina el cielo blanquecino. Aquí nace el gusto Bianco: dulce, elegante, cautivador como una luna llena.

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

La nebulosa que huele a tostado. Un aterrizaje envuelto en una niebla cálida y densa, mientras el chocolate corre impetuoso en los cráteres.  
*¡Houston: nos mudamos aquí!*

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!*



Tenemos curiosidad por saber cuál probarás primero. Sabemos que es una decisión difícil, pero nuestro lema de aventureros es que, después de despegar, hay que cumplir todas las etapas. ¡Un placer al Cuadrado!

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!

PRODUCTOS DE LA ROMANA INSPIRADOS EN LOS SABORES DE RITTER SPORT. EL GELATO PRODUCIDO POR LA ROMANA NO CONTIENE INGREDIENTES SUMINISTRADOS POR RITTER SPORT.



## STRACCIATELLA DI COCCO

Un planeta de lentitud «cocósmica». Entre las lentas órbitas del Sistema Tropical, hay un planeta blanco como nieve de verano. Su corazón es suave, mientras del cielo caen silenciosamente escamas de chocolate. Un lugar dulce y extraño en el que el tiempo se disuelve lentamente, abrazado por el sueño.

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.

# ¿CUÁL ES EL SABOR MÁS GALÁCTICO?



# WOW!

with or without. always Wow

Si el gusto es tan W.O.W., los “With” y los “Without” pasan a un segundo plano. Imagina vivir un momento sensorial tan agradable que todo el resto desaparece: un pudin envolvente, el calor del cacao, especias embriagadoras, el aroma de la vainilla y de las almendras... ¿Qué más decir? Nada.

En la nueva línea WOW podemos cambiar los ingredientes, pero el gusto es siempre el mismo: 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

Las especias del Chai Latte se combinan con las almendras integrales: gelato de leche con especias Chai y almendras con cáscara, endulzado con edulcorantes.



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

# ANADIDOS AZÚCARES SIN

La línea W.O.W., ahora



## BUDINO alla \* massa di cacao

¡Densó cacao en un gelato de consistencia única y satisfactoria! Sabor Budino alla massa di cacao: gelato de leche con masa de cacao, endulzado con edulcorantes.

## BUDINO alla \* vaniglia

¡Esta copa nace de una inspiración que solo el aroma de la vainilla puede evocar! Sabor Budino alla vaniglia: gelato de leche con vainilla, endulzado con edulcorantes.



\* Sin azúcares añadidos, contiene azúcares naturalmente presentes.

No added sugar, contains naturally occurring sugars.

# With or

## ALMENDRA INTEGRAL

Pequeñas, crocantes y naturalmente sorprendentes: las almendras integrales son ricas en grasas buenas, fibras y proteínas. En nuestro gelato no son solo un ingrediente: constituyen una nota adicional que hace más completa la experiencia WOW.

### 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.

## MASA DE CACAO

Intensa, perfumada e irresistible: la masa de cacao es el corazón palpitante de este sabor. Rica en aromas naturales y notas tostadas, trae consigo ese sabor profundo y envolvente que hace vibrar los sentidos.

### 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.

## VAINA DE VAINILLA

En nuestro gelato, la vainilla no es un aroma artificial: son vainas verdaderas, cuidadosamente seleccionadas. Sin artificios ni atajos: solo la magia de la naturaleza concentrada en cada cucharada.

### 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!*

Dulce sí, azúcar no.

¿Qué significa exactamente «sin azúcares añadidos, con edulcorantes»?

¡Excelente pregunta!

Hemos decidido endulzar nuestros helados W.O.W. sin usar azúcar tradicional, sino con sustancias endulzantes llamadas «edulcorantes».

Los edulcorantes, ofrecen dulzura sin aportar azúcares, manteniendo la estructura, el equilibrio y la sensación de placer para el paladar.

Entre la amplia gama de edulcorantes disponibles, hemos decidido utilizar maltitol, eritritol y xilitol.

Sabemos que acudes a nosotros por el Croccante della Nonna... Pero dale una oportunidad: ¡no te arrepentirás!

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!



# TRES VALORES, UN SOLO SABOR: LA ROMANA DAL 1947

Los días 27 y 28 de enero, el gran equipo de La Romana dal 1947 se reunió para su mitin anual: dos días de **atención, entusiasmo y una pizza de fantasía**. Estos son, desde siempre, los ingredientes que nunca faltan en nuestras heladerías y en nuestras carapinas.

Una verdadera maravilla: acudieron afiliados de todas nuestras filiales para conocer las novedades (que pronto compartiremos), dialogar y compartir ideas. En efecto, lo mejor de nuestro mitin es también eso: actividades, talleres y primeras degustaciones de recetas... precisamente esas de las que tú también te enamorarás. Es el momento en que fantaseamos

juntos, miramos al futuro y reafirmamos nuestros principios: la atención a lo que hacemos, la pasión que ponemos en cada detalle y esa dulce visión que materializamos desde hace tantos años. Puedes estar seguro: ¡el 2026 será un año delicioso!

## 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!

*¡Dilo con tus palabras!*

Si lo deseas, danos tu receta: ¿qué significan estos valores para ti?

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



*¿Tienes un bolígrafo?*

Un pensamiento escrito a mano es más sabroso. Escríbelo en la página contigua. Toma una foto y etiquétala: @gelaterialaromana\_es

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: @gelaterialaromana\_es



# SATURDAY & SUNDAY CAKE

*Weekend mode: ON.*



Una invitación al lento placer de despertar sin despertador y de tardes que huelen a relax. Celebremos el tiempo que, después de una semana de esfuerzo, ¡vuelve a ser nuestro! La tarta Saturday & Sunday está aquí para ti: un aterciopelado postre de pistachio, frambuesas frescas y fragante pastaflora de cacao.

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.

# 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!



*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.

## TAURO TAURUS



*¡Los astros nos dicen que Tauro es el signo más galáctico del año!*

**TRABAJO:** si tus superiores pretenden cosas que no te convencen, no cedas. Sigue eligiendo L'altro Bacio di dama. • **AMOR:** sabes dar cariño a quien amas... y regalarle una tarjeta de La Romana con crédito ilimitado.. • **BIENESTAR:** mantén el sentido de la realidad y no te enojas con los empleados de la heladería si en La Romana decidieron interrumpir la producción de Mirtillo Nero Sambuco e Limone.



## LÉMINIS GEMINI

**TRABAJO:** logras entablar un diálogo con un colega que no te cae bien. Has descubierto que él también es fan de La Romana. • **AMOR:** sigue a quien sabe hablar con los ojos y se presenta en tu casa con una Chantilly ai frutti di bosco. • **BIENESTAR:** prepárate para la llegada del verano, empezando a tomar gelatos.

**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.



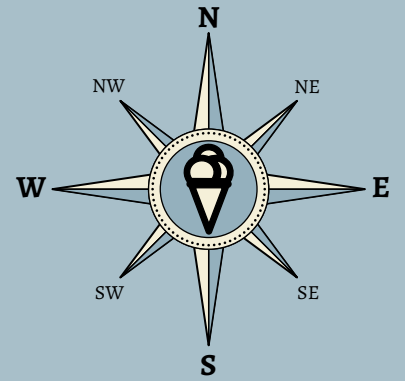
## CÁNCER CANCER

**TRABAJO:** en la oficina se requiere convicción y equilibrio. Las mismas cualidades que te ayudarán a elegir entre el Toast y el Brioche rellenos. • **AMOR:** el diálogo consolida la pareja, pero es mejor no hablar con la boca llena. Terminen primero su Vasetto della Storia. • **BIENESTAR:** no subestimes el reposo. Cancela tus citas y disfruta de una cubeta de gelato en el sofá.

**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

# DÓNDE ENCONTRARNOS



  
*MÁS INFORMACIÓN*  
Find out more



*NUESTRA*  
ÚLTIMA INAUGURACIÓN  
OUR MOST RECENT OPENING

**ROMA**  
Maximo Shopping Center,  
via Laurentina 865