



with or without. always Wow



Are you  
curious to  
see inside?

# THE SPATOLA JOURNAL

WOW!



MAGAZINE  
LA ROMANA DAL 1947



Para nós, a cor do ano é:  
cor framboesa

Raspberry is the  
colour of the year  
for us

# ÍNDICE

*Contents*

- 3 **INTRODUÇÃO**  
*Introduction*
- 4 **NOVAS GALÁXIAS 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 **TRÊS VALORES, UM SÓ SABOR.  
LA ROMANA DÁL 1947**  
*Three values, a single Flavour. La Romana dal 1947*
- 14 **SATURDAY & SUNDAY CAKE**  
*Weekend mode: ON.*
- 15 **UM HORÓSCOPO FEITO 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.*

*Caros Leitores,*  
Estamos envolvidos por uma atmosfera sideral aqui na La Romana dal 1947, no verdadeiro (duplo) sentido da palavra: o gelato glacial é o nosso mundo em todas as estações e em todas as situações, e o fim do inverno lançou-nos às alturas... até ao firmamento. Estamos repletos de novos projetos e sabores, colaborações já consolidadas ao longo dos anos e ideias realmente WOW, que mal podemos esperar para gritar com todo o fôlego que temos. Surpreender-vos e dar-vos novas perspetivas é a nossa nova missão, para uma primavera que - garanto - terá um sabor completamente diferente!

*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*



# NOVAS GALÁXIAS DE SABOR

Quando La Romana dal 1947 encontra a Ritter Sport, começa a contagem decrescente para uma missão espacial sem precedentes. Chocolate, cremes e ingredientes selecionados orbitam em perfeita sinergia, criando gelati que brilham por si só.

Surgem **três sabores em edição limitada** para descobrir com a mesma maravilha com que se observa o céu. Nesta nova exploração de sabor espacial, as sinapses explodirão como uma supernova!

Estás pronto para percorrer a Via Láctea mais deliciosa de todas, uma colher de cada vez? Nós também estamos: acrescentamos páginas ao nosso próprio romance interplanetário.

## 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.

Um pequeno spoiler

SPOILER



DISCOVER THE  
FLAVOURS OVERLEAF

Descobre os sabores  
na página seguinte



## O FINAL MAIS GALÁCTICO DO MOMENTO

Há uma galáxia que brilha mais do que as outras e tem o sabor do gelato. Descobre qual é o signo do zodíaco mais galáctico do momento na **página 15**. E tu? Também o teu signo está sob a constelação do 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



# CHOCOLATE. GELATO. GALÁCTICO.

3 edições limitadas que o vão levar ao espaço.

## BIANCO CON NOCCIOLE INTERE

Uma constelação cremosa com cometas crocantes. Neste canto do Universo, as avelãs inteiras voam por toda a parte e uma explosão de estrelas açucaradas ilumina o céu leitoso. É aqui que nasce o sabor Bianco: doce, elegante, fascinante como uma Lua cheia.

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

A nebulosa que cheira a tostado. Aterragem envolta numa névoa quente e densa, com o chocolate a escorrer impetuoso pelas crateras.  
*Houston, vamos mudar-nos para aqui!*

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!*



PRODUTOS PELA LA ROMANA. INSPIRADOS NO SABOR DE RITTER SPORT. O GELATO PRODUZIDO PELA LA ROMANA NÃO CONTÉM INGREDIENTES FORNECIDOS PELA RITTER SPORT.

Estamos curiosos para saber qual vais provar primeiro, e sabemos que é uma escolha difícil... mas o nosso lema de aventureiros é que, uma vez decolados, é obrigatório passar por cada paragem. Para um prazer ao Quadrado!

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!



## STRACCIATELLA DI COCCO

Um planeta de lentidão co(co)smica. Entre as órbitas lentas do Sistema Tropical, existe um planeta branco, como neve de verão. O seu coração é macio, e do céu caem lascas de chocolate que não fazem barulho. Um lugar doce, raro, onde o tempo derrete-se devagar, abraçado pelo sonho.

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.

# QUAL É O SABOR MAIS GALÁCTICO?



# wow!

with or without. always Wow

Se o sabor é tão W.O.W., os “With” ou os “Without” passam para segundo plano. Imagina viver um momento sensorial tão agradável que todo o resto desaparece: um pudim envolvente, o calor do cacau, especiarias inebriantes, o aroma da baunilha e das amêndoas... o que mais dizer? Nada.

Na nova linha WOW podemos mudar os ingredientes, mas o sabor permanece sempre o mesmo: 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

As especiarias do Chai Latte encontram as amêndoas inteiras: gelato de leite com especiarias Chai e amêndoas com casca, adoçado com edulcorantes.



São fonte de proteínas e fibras!

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

# SEM ADICÇÃO DE AÇÚCARES

A linha W.O.W. desta vez



## BUDINO alla \* massa di cacao

Cacau intenso num gelato de consistência única e envolvente!  
Sabor Budino alla massa di cacao: gelato de leite com massa de cacau, adoçado com edulcorantes.

## BUDINO alla \* vaniglia

Este copo nasceu da inspiração que só o aroma da baunilha sabe evocar!  
Sabor Budino alla vaniglia: gelato de leite com baunilha, adoçado com edulcorantes.



\* Sem adição de açúcares, contém açúcares naturalmente presentes.

No added sugar, contains naturally occurring sugars.

# With or

## AMÊNDOA INTEIRA

Pequena, crocante e naturalmente surpreendente: a amêndoa inteira é rica em gorduras boas, fibras e proteínas. No nosso gelato, não é apenas um ingrediente: é aquele toque extra que completa a experiência 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.

## MASSA DE CACAU

Intensa, perfumada e irresistível: a massa de cacau é o coração pulsante deste sabor. Rica em aromas naturais e notas tostadas traz consigo aquele sabor profundo e envolvente que faz vibrar os 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.

## VAGEM DE BAUNILHA

No nosso gelato, a baunilha não é um aroma artificial: são verdadeiras vagens, cuidadosamente selecionadas. Sem artifícios, sem atalhos: apenas a magia da natureza concentrada em cada colher.

### 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!*

Doce sim, açúcar não.

O que significa exatamente “sem adição de açúcares, mas contém edulcorantes”?

Boa pergunta, é atento!

Decidimos adoçar os nossos gelati W.O.W. não com o açúcar tradicional, mas com substâncias adoçantes chamadas edulcorantes. Os edulcorantes conferem doçura sem adicionar açúcares, ajudando ao mesmo tempo a manter a estrutura, o equilíbrio e o prazer do palato.

Entre a vasta gama de edulcorantes disponíveis, escolhemos usar maltitol, eritritol e xilitol.

Sabemos que vêm até nós pelo Croccante della Nonna. Mas dêem-lhe uma oportunidade... e não irão arrepender-se!

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!



# TRÊS VALORES, UM ÚNICO SABOR: LA ROMANA DAL 1947

Nos dias 27 e 28 de janeiro, a grande equipa La Romana dal 1947 reuniu-se para o encontro anual: dois dias feitos de **cuidado, entusiasmo e um toque de sonho**. Que são, desde sempre, os ingredientes que nunca faltam nas nossas geladarias e nas cubas. Que maravilha: chegaram afiliados de todas as nossas sedes para descobrir as novidades (não te preocupes, não as vamos guardar só para nós), discutir, partilhar ideias e até meter as mãos na massa. Sim, porque o melhor do nosso encontro é também isto: atividades, laboratórios e degustações em primeira mão das receitas, aquelas pelas quais também vais-te apaixonar.

É o momento em que fantasiamos juntos, olhamos para o futuro e recordamos os nossos princípios: a atenção ao que fazemos, a paixão que colocamos em cada pormenor e aquela doce visão que concretizamos há já tantos anos. Confia, 2026 vai ser 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!

*Conta-nos tu!*

Se quiseres, dá-nos a tua receita: o que significam para ti estes valores?

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



*Tens uma caneta?*

Um pensamento escrito à mão tem mais sabor. Escreve-o na página ao lado. Tira uma foto e marca:

@gelateriaromana\_pt

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\_pt



**CUIDADO**  
**CARE**

*para mim, cuidado significa..*

---

---

---

---

---

---

---

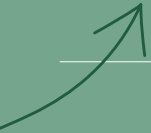
---

---

---

---

---



**ENTUSIASMO**  
**ENTHUSIASM**

*para mim, entusiasmo significa..*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**SONHO**  
**DREAM**

*para mim, sonho significa..*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# SATURDAY & SUNDAY CAKE

*Weekend mode: ON.*



Um convite ao prazer lento dos despertares sem despertador e das tardes que cheiram a relaxamento. Celebramos o tempo que, depois de uma semana intensa, finalmente volta a ser nosso! E o bolo Saturday & Sunday está aqui para ti: uma sobremesa aveludada de pistácio, framboesas frescas e uma crosta crocante e fragrante de cacau.

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.

# UM HORÓSCOPO FEITO DE GELATO

*A HOROSCOPE  
made of gelato*

FÁLTA O SEU SIGNO?  
Pode encontrá-lo aqui!



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



## TOURO TAURUS



*Os astros dizem-nos que o touro é o signo mais galáctico do ano!*

*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.

**TRABALHO:** se os superiores exigem coisas que não o convencem, não ceda e continue a escolher o L'altro Bacio di dama • **AMOR:** sabe dar carinho e cartões com crédito ilimitado à La Romana a quem ama • **BEM-ESTAR:** mantenha o sentido da realidade e não se irrite com os rapazes no balcão se à La Romana suspenderam o Mirtillo Nero Sambuco e Limone.



## GÊMEOS GEMINI

**TRABALHO:** você consegue dialogar com um colega de quem não gosta. Descobriu que também ele é fã da La Romana • **AMOR:** siga quem sabe falar com os olhos e aparece em casa com um Chantilly ai frutti di bosco • **BEM-ESTAR:** prepare-se para a chegada do verão começando a comer 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.

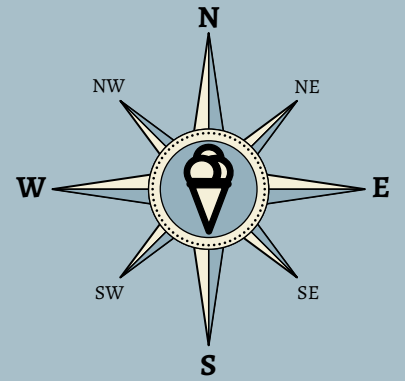


## CARANGUEJO CANCER

**TRABALHO:** no escritório é necessário convicção e equilíbrio. As mesmas qualidades que o deveriam ajudar a escolher entre Toast e Brioche recheados • **AMOR:** o diálogo consolida a relação, mas não fale com a boca cheia, termine primeiro o seu Vasetto della storia • **BEM-ESTAR:** não subestime o descanso, cancele os seus compromissos e termine um pote de gelato no 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



# ONDE VOCÊ PODE ENCONTRAR-NOS



DESCUBRA MAIS  
Find out more



A NOSSA  
ÚLTIMA ABERTURA  
OUR MOST RECENT OPENING

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