

THE SPATOLA JOURNAL

SEPTEMBRE :
RETOUR VERS LE FUTUR
September:
back to the future



ISSUE 7

Septembre
Octobre
Novembre

MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



SHOW YOUR

Chers lecteurs,

- Le soleil s'est levé sur le mois de septembre et nous savons que nous devons laisser quelque chose derrière nous : pour tout le monde, c'est l'été, pour beaucoup, c'est aussi le cartable. Des petits et des grands enthousiastes à l'idée d'un nouveau départ. Nous comptons sur le café, un rituel matinal que nous avons décliné à toutes les heures de la journée.

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 – *Responsable R&D*

Rédacteur en chef
Editor in chief
Chiara Cajelli

Conception graphique
Graphic design
Emma Gabrielli

Impression finie
Finished printing
Août 2024 / August 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.

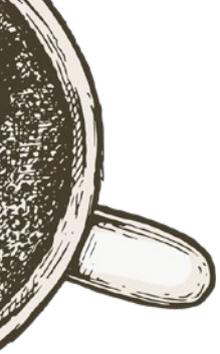


ODE AU CAFÉ

Cela peut sembler un cliché, mais commencer la journée du bon pied est vraiment la seule façon de conserver son énergie et son optimisme. Et le café est toujours prêt à aider. Sucré ou non, espresso ou filtré, macchiato ou cappuccino, il nous apporte toujours quelque chose : un moment en famille, l'affection des amis, un prétexte pour ralentir, un moment pour soi, des débuts moins hésitants. C'est pourquoi La Romana 1947, lui consacre ces pages : nous voulions en quelque sorte le remercier pour son soutien quotidien. Et, en parlant de nouveaux départs, nous le proposons comme protagoniste de trois nouveaux parfums de gelato, tous meilleurs les uns que les autres : son arôme intense, ses nuances entre la noisette et le chocolat noir, et sa charge sous une forme irrésistible et très fraîche, à déguster dans une coupelle ou un cornet. Quand vous voulez !

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!



Rester curieux

Entre les rituels réconfortants et les rentrées de septembre, les années passent, pleines de changements. Le changement est une bonne chose, c'est un acte de courage, parfois compliqué mais toujours une aventure... dans le cas du changement climatique, cependant, nous apprenons qu'il y a très peu de choses positives et excitantes. Nous ne nous en rendons pas compte, mais cela se passe sous nos yeux, dans le sol et dans le ciel. Nous avons eu l'honneur d'accueillir la communicatrice scientifique Gabriella Greison au siège de La Romana dal 1947, à l'occasion de TEDxPavia. En étant une équipe et en étant plus prudents, nous pouvons encore faire de grandes choses et les enseigner aux adultes de demain.

The Spatola Journal

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.



SONNEZ LA CLOCHE !



CONNAISSEZ-VOUS NOS FACCE DA CRUMBLES ?

À l'occasion de la rentrée scolaire, les vitrines de nos pâtisseries se transforment en salles de classe d'écoles primaires. Venez faire leur connaissance !

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!

Avec les enfants, les frères et sœurs et les petits-enfants qui retournent à l'école après les vacances d'été, nous ne savons pas si nous devons être nostalgiques ou terrifiés ! Vous arrive-t-il aussi de naviguer entre ces deux sentiments opposés ? L'école primaire, le lycée, le collège, l'université : quel tourbillon d'émotions, même celles qui semblaient terribles à l'époque nous manquent ou nous font sourire aujourd'hui. Et d'une certaine manière, ceux qui ont une famille reprennent toujours tout à zéro, chaque année en septembre : les livres, les bulletins, les examens, le sport, les discussions avec les professeurs, les voyages, les premiers amours nés à l'école, les angoisses. À l'école, mais aussi à la maison : équilibrer la routine de chacun, et la nôtre parmi eux, est un exercice de jonglage qui semble parfois nous échapper. La solution pour ces moments-là ? Une pause agréable - avec ou sans gelato - peut-être tous ensemble, sans penser à rien d'autre. Une nouvelle habitude pour adoucir les jours difficiles, célébrer les bons moments avec une bonne note, être heureux sans si ni mais.

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.



POURQUOI « CARA PINA » (CHÈRE PINA) ?

Il s'agit d'un jeu de mots italien autour du mot : « Carapina ».

Il s'agit en fait du nom de l'élément cylindrique qui contient le gelato à l'intérieur du puits ; c'est un mot intraduisible dans de nombreuses langues.

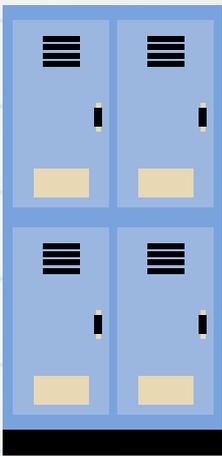
C'était trop beau pour ne pas l'utiliser !

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 vous aussi, vous avez une histoire à raconter à Pina, faites-le nous savoir en envoyant un courriel à

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,

Cet été a été inoubliable, plein de baignades dans la mer, de gelati avec des amis et de journées à la plage ; des moments où j'ai tissé des liens qui, je l'espère, dureront toujours. Je vous écris parce que je suis inquiète, l'école reprend et j'ai peur d'être submergée par la routine habituelle, négligeant ainsi mes nouvelles amitiés. Avez-vous des conseils à donner pour mieux vivre cette année scolaire ?

Caro Luca,

Il est normal de se sentir désorienté pendant cette période de changement, mais ne vous inquiétez pas, une bonne organisation vous permettra de passer une année agréable. Essayez de mettre de l'ordre dans votre journée, fixez des horaires d'étude qui laissent de la place à vos centres d'intérêt. Ne renoncez pas aux gelati en compagnie, car les discussions autour d'un bon gelato sont réputées être les meilleures.

J'espère avoir été d'une certaine aide,

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."

En passant par La Romana dal 1947 à Pinerolo, sur le Corso Torino, le soir, vous rencontrerez certainement la douce Denise. C'est une personne polyvalente, une force de la nature que nous avons la chance d'avoir à nos côtés depuis douze ans.

Alors qu'elle avait une vingtaine d'années lorsqu'elle a rejoint notre famille, nous l'avons vue grandir, se marier, avoir des enfants. Avec Diego, quatre ans et demi, et la petite Emily, qui n'a que sept mois, la vie de Denise est très chargée et nous sommes heureux de savoir que nous contribuons à faire fonctionner sa routine.

« Je me considère chanceuse car j'ai un travail qui m'a permis de façonner ma vie en fonction de mes enfants : la maternité a été longue (jusqu'au sevrage, j'ai vu mon fils ramper !) puis j'ai pu demander des quarts de soir pour être avec Diego et Emily pendant la journée ». Chez La Romana, elle a trouvé un environnement stimulant et amical : « Mon directeur de magasin, Alessandro, a fondé une famille pendant que la mienne s'agrandissait, si bien que nous sommes tous devenus amis ».



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."

L'une des premières choses que j'ai demandées à Denise était de savoir comment elle faisait pour tout gérer avec des horaires de soir, une maison et deux enfants en bas âge, et elle m'a répondu avec calme et sagesse : « D'une manière ou d'une autre, la journée commence vers 7h30 et s'écoule entre la sieste, le déjeuner et les courses. L'après-midi, j'emmène Diego à l'école maternelle, je me prépare et je travaille. Je m'occupe donc des fermetures du soir. Bien sûr, finir tard le soir et se lever tôt n'est pas facile, mais je m'y suis habituée. Je vois aussi moins mon mari, mais nous avons trouvé un « équilibre ». Un gelato tous ensemble à La Romana, par exemple : l'amour pour la crémolata de fraises et le croustillant de cerises aigres n'a pas de limites !

Sans même parler des quarts de fin de semaine, Denise perd son enthousiasme : « Le samedi et le dimanche, je compte davantage sur mes parents. Il y a souvent une longue file d'attente dans le magasin, mais cela ne me fait pas peur : j'ai été responsable d'une cafétéria et j'ai l'habitude du dynamisme. En fait, je suis toujours à la recherche de cela dans la vie... c'est pourquoi je suis heureuse ici ».

STEFANIA CECCARELLI · *Recruiter*

Diego, l'enfant de Denise, est heureux à la crèche et a hâte de commencer en septembre pour retrouver ses petits amis. Maman l'est un peu moins : « Aujourd'hui, il y a des applications à télécharger, des agendas électroniques, de nombreuses règles, des groupes en ligne. En septembre, il y a toujours quelques jours de panique... puis je vois mon fils enthousiaste et tout se calme, c'est une émotion de le voir grandir ainsi ». L'école primaire et le collège viendront ensuite : « J'espère qu'il gardera sa joie, le collège a été difficile pour moi », dit-elle en riant, « je faisais le désespoir du professeur de sciences, je suis sûr qu'il se souvient encore de moi ! »

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!"





CARTES
POSTALES
DE DUBAI

S S A T

Les Émirats arabes comptent parmi les endroits les plus fascinants à visiter. En croissance continue, dans la modernité la plus avant-gardiste mais aussi en préservant les traditions et les antiquités, la lumière, les bâtiments, les attractions. Et, oui, même le luxe. Dubaï en est la plaque tournante, une ville portuaire plus vivante que jamais qui, au fil des siècles, a également absorbé et fait siennes les empreintes laissées par d'autres peuples lors de leur passage. C'est aussi une ville pleine de contradictions, on peut dire qu'elle est fondée sur celles-ci : une combinaison de dunes désertiques et de mer à quelques kilomètres, de temps torride à l'extérieur et de fraîcheur chez les habitants, de tourisme ou d'affluence et de rythmes de travail effrénés. Mais aussi une combinaison de marques et de savoir-faire. C'est pourquoi nous l'apprécions.

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



Il n'est pas facile de raconter l'histoire de Dubaï tout en parvenant à donner toute sa valeur à la ville, à ses racines et à ses caractéristiques. Chez La Romana dal1947, nous le savons bien, et tout ce qui vient d'être écrit montre bien pourquoi : il y a déjà quatre gelaterie ici, un fil continu avec la vie quotidienne dans cette partie du monde.

2022 Dubai Hills Mall, Dubai



Un amour, le nôtre, réciproque, né en 2020 avec l'ouverture de la première gelateria au Nakheel Mall : un grand centre commercial dynamique plein de boutiques et de restaurants au cœur de Palm Jumeirah. Trois ans plus tard, Dubaï nous réclamant à cor et à cri, deux autres gelaterie, ont ouvert leurs portes, toujours dans des lieux très actifs et centraux : Hills Mall et la merveilleuse Bluewaters Island, une île artificielle surplombant Jumeirah Beach Residence, l'un des plus beaux quartiers de la ville. Un monde à part, loin de l'Italie, à bien des égards, mais prêt à accueillir tout le monde et à faire en sorte que chacun se sente chez lui : et notre gelato aussi a trouvé sa place ici.

2023 Bluewaters Island, Dubai



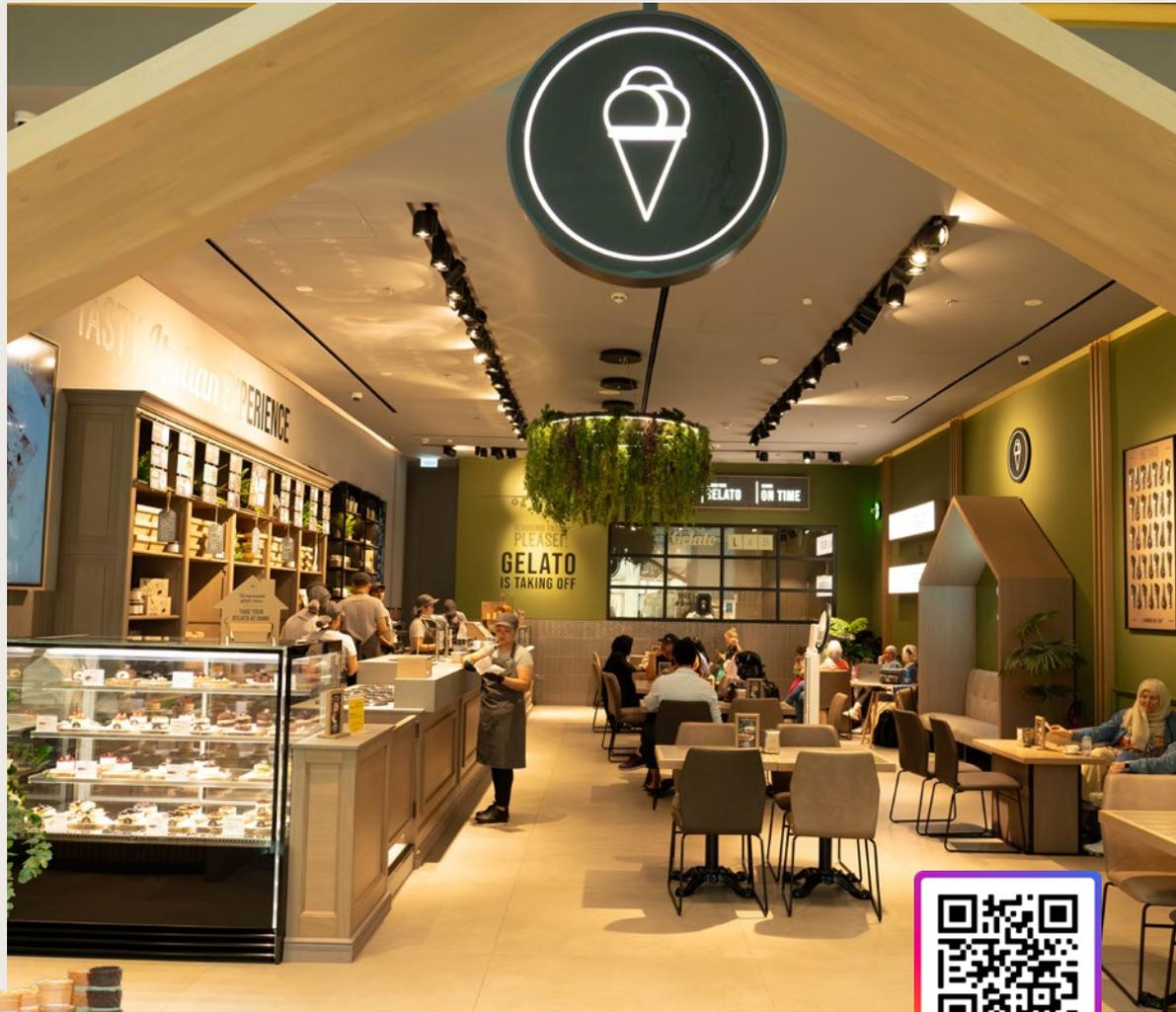
Nous avons choisi le quartier résidentiel de Mirdif, près du centre-ville du même nom. Lumineux, agrémenté de palmiers et de commerces, il offre de grands espaces pour toute la famille. Tous les moments de loisir et de détente resteront gravés dans les mémoires... tout comme notre gelato, fabriqué ici.

2024 Mirdif City Centre, Dubai



Nous sommes ravis de cette idée et nous étions impatients de la confirmer. Pas de deux sans trois, mais pas de quatre sans cinq : À partir de 2024, Dubaï accueillera la cinquième gelateria La Romana dal 1947 !





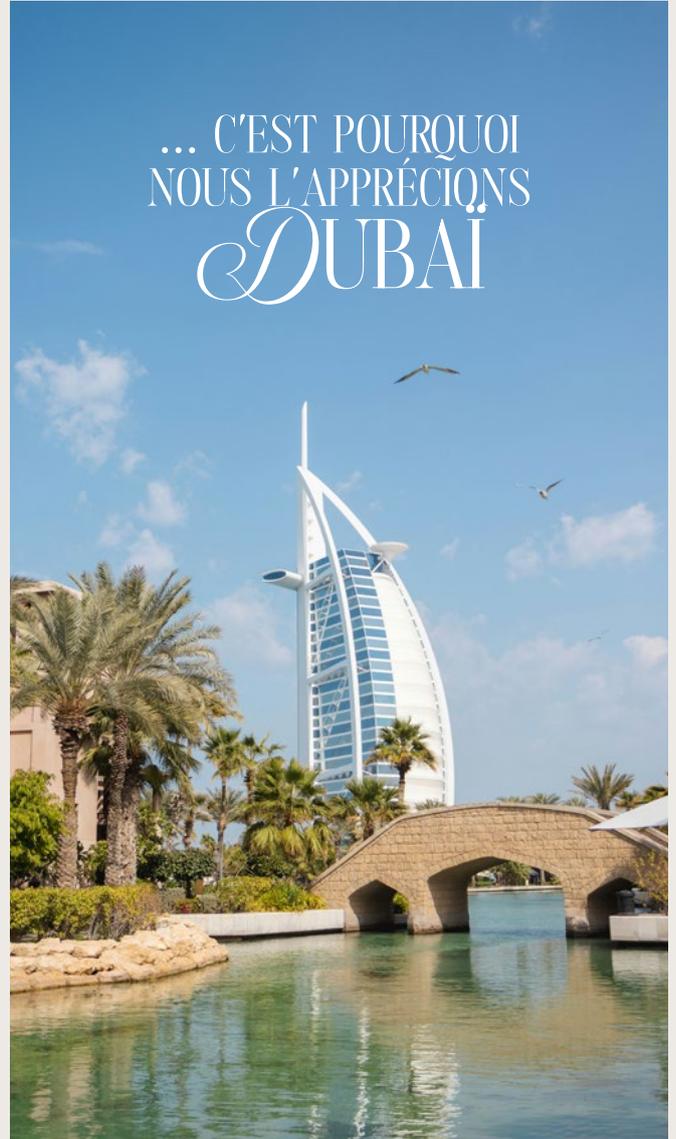
FOLLOW US ON 

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!



Dubaï est une ville internationale et cosmopolite : une grande partie de la population est composée d'expatriés, venus littéralement du monde entier. Il est facile de comprendre pourquoi : elle offre des opportunités économiques, est à la pointe de la technologie et du tourisme, et est également réputée pour sa sécurité. Dubaï maintient un faible taux de criminalité grâce à des lois strictes et à un grand sens civique ; elle dispose d'excellentes infrastructures de santé et d'un système de transport public complet : il est vraiment difficile de lui trouver des défauts et de ne pas la considérer comme une destination idéale pour travailler et vivre. En fait, les habitants de Dubaï ont beaucoup à raconter et à partager : les traditions les plus anciennes et les plus folkloriques sont cachées par les paillettes, mais elles existent bel et bien. Art, danse, sport, quartiers historiques. La cuisine émiratie est un véritable patrimoine de couleurs, de parfums, d'épices et de fleurs. Il est impossible de passer du temps à Dubaï sans être inspiré, nourri et profondément impressionné.



... C'EST POURQUOI
NOUS L'APPRECIONS
DUBAÏ

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 le café expresso nous redonne de l'énergie et du dynamisme, il en va de même à Dubaï : il s'appelle gahwa et c'est le café arabe par excellence. Versé dans la cafetière typique dallah, il sent le clou de girofle, la cardamome, le safran... une version à découvrir, tout comme les nouveaux gelato au café que l'on trouve dans toutes les gelaterie 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.



LE CAFE ?

TROIS FOIS OUI

Qualité et bonté, comme toujours, dans une gamme de gelato attrayante. Et surtout, sans précédent : trois saveurs inspirées qui font ressortir tous les bienfaits du café, avec des combinaisons inattendues. Vous avez le choix, dans toutes les 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 au café froid très élégant et classique pour une saveur intense et directe.

BLACK COFFEE

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

ICED LATTE AL PISTACCHIO

gelato au café enveloppé d'une irrésistible crème à la pistache, une combinaison parfaite avec notre crème fouettée.

ICED LATTE AL PISTACCHIO

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

CARAMEL MACCHIATO

crème de café avec du caramel et un parfait de crème sophistiqué pour un goût et une texture exceptionnels.

CARAMEL MACCHIATO

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



DOUCEUR, AVEC DU CRAN !

Avez-vous déjà transformé un gelato en un dessert composite moderne ? Il s'agit d'une idée très spéciale, parfumée et personnalisée pour tous ceux qui ne veulent pas renoncer à choyer leurs amis lorsqu'ils reçoivent des invités. Pas même après une journée trépidante de travail, de course, d'école, d'engagements. La recette que nous vous proposons est très simple et sera encore meilleure avec l'un des nouveaux parfums 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!

*PROPOSEZ-NOUS
VOTRE COMBINAISON
PARFAITE EN ÉCRIVANT À
thespatolajournal@romanagroup.com*

**SUGGEST YOUR PERFECT
COMBINATION BY WRITING TO
thespatolajournal@romanagroup.com**



TIRAMISU DÉCOMPOSÉ AVEC GELATO AU CAFÉ

Ingrédients

35 g	Farine 00
35 g	Amidon
2	Œufs moyens
70 g	Sucre
au besoin	Cardamome en poudre selon le goût
1 tasse	Café espresso ou café moka
	Poudre de cacao selon le goût
1 kg	Gelato au café

Procédure :

1. Pour réaliser notre tiramisu particulier, commencez par la génoise. Séparer les jaunes d'œufs des blancs d'œufs et commencer à fouetter ces derniers à la main ou à l'aide d'un fouet électrique. Dès qu'ils deviennent mousseux, ajoutez du sucre par petites doses. Incorporer ensuite un jaune d'œuf à la fois, en les espaçant pendant quelques minutes.
2. Tamiser la farine, la fécule et un peu de cardamome (ou de cannelle, de vanille) et incorporer les poudres à la masse fouettée, délicatement et de bas en haut. Verser le mélange dans un moule de 22 cm de diamètre chemisé et cuire au four statique préchauffé à 160°C pendant 50-55 minutes.
3. Laisser refroidir, puis découper la génoise d'abord en disques, puis en bâtonnets. Remettre les portions dans le four chaud pendant 10 minutes pour les faire griller. Pendant ce temps, préparez une tasse de café pour chaque invité et laissez refroidir complètement.
4. Servir le tiramisu-gelato décomposé en une seule portion, en le disposant comme suit sur un plat de service : la tasse de café (laissée à refroidir) au centre, quelques boules de gelato au café à côté, et autour quelques bâtonnets de génoise saupoudrés de cacao amer. Expliquer ensuite comment procéder : tremper quelques instants dans le café liquide, utiliser les bâtonnets comme « cuillère à café » pour prélever le gelato et savourer la magie !

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 HOROSCOPE FAIT DE GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

VOTRE SIGNE DU ZODIAQUE
EST ABSENT ?
Vous pouvez
le trouver ici !



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



VIERGE
VIRGO

TRAVAIL : pour votre insistance sur ce sujet, vous recevrez un « vous offrez ! » pointu. • **AMOUR :** bien qu'ayant les mêmes objectifs, vous n'êtes pas du côté du « comment », mais comment manger le cornet avec une cuillère à café ? • **SANTÉ :** dépêchez-vous de vous débarrasser d'une nuisance. Trop... et ne vous arrêtez pas à 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!



SCORPION
SCORPIO

TRAVAIL : tirez sur la corde aussi longtemps que vous le pouvez, mais quand vous n'en pouvez plus... arrêtez-vous pour une crêpe à la pâte de cacao. • **AMOUR :** les proches sont parfois un soutien, parfois un obstacle, tant qu'ils ne sont pas rentrés chez eux, vous ne pouvez pas finir le pot de gelato que vous avez dans le congélateur. • **LE BIEN-ÊTRE :** bref moment de grande sécurité ! Défiez la gravité et prenez un cornet aux cinq saveurs !

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!



BALANCE
LIBRA

TRAVAIL : abordez le travail avec sérieux et engagement, mais dès que vous quittez le travail, accordez-vous dix minutes uniquement pour vous et votre toast au gelato. • **AMOUR :** le fait de demander des conseils à des personnes de l'extérieur a pour effet d'empêtrer le couple dans une situation délicate. Choisissez vous-même les saveurs de votre moitié. • **SANTÉ :** les nouvelles idées vous déroutent, mais faites confiance à la serveuse et essayez la crémolata aux agrumes, à la cannelle et au poivre 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.



SAGITTAIRE
SAGITTARIUS

TRAVAIL : avoir les idées claires est bénéfique, aujourd'hui sur votre pause déjeuner vous vous offrez une crêpe, pas une boîte à lunch. • **AMOUR :** moment de compréhension instinctive, à ne pas manquer, ce soir Netflix and chill (et un peu de gelato aussi). • **SANTÉ :** accepter la responsabilité et s'attribuer le mérite d'avoir amené vos amis à 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'

C'est un plaisir de faire votre connaissance

La curiosité est cet ingrédient qui vous étonne lorsque vous pensiez que rien ne vous ferait changer d'avis ou qui vous convainc encore plus.

Ve', notre nouvelle gamme végétale,
naît de l'envie de connaître et de se faire connaître.

REJOINDRE LA ROMANA DAL 1947

POUR PLUS D'INFORMATIONS, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE
SITE WEB ET REMPLIR LE FORMULAIRE EN BAS DE PAGE.
VOUS SEREZ CONTACTÉ(E) IMMÉDIATEMENT !



*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!

