

THE SPATOLA JOURNAL

SETTEMBRE:
RITORNO AL FUTURO
September:
back to the future



ISSUE 7

Settembre
Ottobre
Novembre

MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



SEPTEMBER

Carissimi Lettori,

Il sole è sorto su settembre e sappiamo di doverci mettere qualcosa alle spalle: per tutti è l'estate, per molti è anche lo zaino di scuola. Piccini elettrizzati e adulti in fermento, per i loro nuovi inizi. Affidiamoci al caffè, rito mattutino che abbiamo cremosamente declinato per ogni ora del giorno.

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

Capo redattore
Editor in chief
Chiara Cajelli

Progetto grafico
Graphic design
Emma Gabrielli

Finito di stampare
Finished printing
Agosto/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 AL CAFFÈ

Sembra una frase fatta, ma cominciare la giornata con il piede giusto è davvero l'unica soluzione per mantenere energia e ottimismo. Il caffè è sempre pronto ad aiutarci. Che sia zuccherato o no, espresso o filtrato, macchiato o in cappuccino riesce comunque a regalarci qualcosa: un momento in famiglia, l'affetto degli amici, la scusa per rallentare, un attimo per noi stessi, inizi meno vacillanti. Ecco perché La Romana dal 1947 ha dedicato a lui queste pagine: in qualche modo abbiamo voluto ringraziarlo per tutto il supporto quotidiano. A proposito di nuovi inizi, ve lo proponiamo come protagonista di tre inediti gusti di gelato uno più buono dell'altro: il suo aroma intenso, le sue sfumature tra nocciola e cioccolato fondente, e la sua carica in una irresistibile, freschissima veste da gustare in coppetta o nel cono. Ogni volta che vorrete!

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!



Rimanere curiosi

PER ASCOLTARE
L'INTERVENTO
SCANSIONA IL QR CODE



TO LISTEN TO THE TALK,
SCAN THE QR CODE



Tra riti confortanti e le ripartenze settembrine, gli anni passano ricchi di cambiamenti. Cambiare fa bene, è un atto di coraggio, talvolta complicato ma sempre un'avventura... nel caso del cambiamento climatico, però, impariamo che di positivo ed eccitante c'è ben poco. Non ce ne accorgiamo, ma avviene sotto i nostri occhi, nel suolo e nel cielo. Abbiamo avuto l'onore di ospitare la divulgatrice scientifica Gabriella Greison presso la sede centrale di La Romana dal 1947, in occasione del TEDxPavia. Facendo squadra e stando più attenti possiamo fare ancora grandi cose e insegnarle agli adulti di domani.

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.



SUONA LA CAMPANELLA!



**RITORNARE
SUI BANCHI,
SENZA ESSERE
BANCONISTI**



**CONOSCI LE NOSTRE FACCE
DA CRUMBLES?**

Per il ritorno a scuola le nostre vetrine di pasticceria si trasformano in aule delle elementari. Vieni a fare la loro conoscenza!

**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!

Con figli, fratelli e nipoti di nuovo a scuola dopo la pausa estiva non sappiamo se essere nostalgici o terrorizzati! Anche voi navigate tra queste due sensazioni opposte? Elementari, superiori, medie, università: che turbinio di emozioni, anche quelle che all'epoca sembravano terribili ora ci mancano o ci fanno sorridere. E in un certo senso chi ha famiglia ricomincia sempre tutto da zero, ogni anno a settembre: libri, pagelle, esami, sport, colloqui con insegnanti, gite, i primi amori nati tra i banchi, ansie. A scuola, ma anche a casa: far quadrare la routine di tutti, e la nostra tra esse, è un gioco di prestigio che a volte sembra scivolare tra le dita. La soluzione per quei momenti? Una bella pausa - che sia col gelato o non - magari tutti insieme, senza pensare ad altro. Una nuova abitudine per alleviare le giornate difficili, festeggiare quelle andate bene con un bel voto, essere felici senza se e senza ma.



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.



PERCHÉ "CARA PINA"?

Si tratta di un gioco di parole italiano attorno alla parola: "Carapina". Questo è infatti il nome dell'elemento cilindrico che contiene il gelato all'interno del pozzetto; è una parola intraducibile in molte lingue.

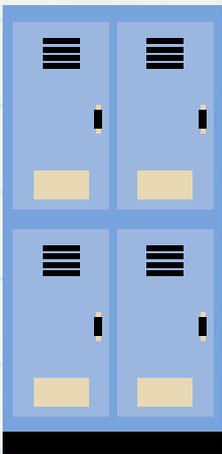
Era troppo bello per non usarlo!

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 anche tu hai una storia per Pina, faccelo sapere mandando una mail a

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

From Luca, Rimini

Cara Pina,

Quest'estate è stata indimenticabile, piena di bagni al mare, gelati con gli amici e giornate in spiaggia; momenti in cui ho stretto legami che spero durino per sempre.

Ti scrivo perché sono preoccupato, la scuola sta ricominciando e io ho paura di rimanere sopraffatto dalla solita routine, così trascurando le mie nuove amicizie.

Hai qualche consiglio su come vivermi quest'anno scolastico al meglio?

Caro Luca,

È normale sentirsi disorientati in questo periodo di cambiamento, ma non preoccuparti con una buona organizzazione riuscirai a passare un anno pieno di divertimento. Prova a mettere in ordine la tua giornata, stabilisci degli orari per lo studio che lascino spazio ai tuoi interessi. Non rinunciare ai gelati in compagnia, perché le chiacchiere davanti ad un bel gelato si sa che sono le migliori.

Mi auguro di esserti stata di aiuto,

Pina

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

LA ROMANA DAL 1947



La Romana dal 1947



La Romana dal





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

Passando di sera da La Romana dal 1947 di Pinerolo, in Corso Torino, incontrereste quasi certamente la dolce Denise. Lei è una responsabile che svolge più mansioni, una forza della natura che abbiamo la fortuna di avere con noi da dodici anni.

Poco più che ventenne quando entrò a far parte della nostra famiglia, l'abbiamo vista crescere, sposarsi, avere bimbi. Con Diego di quattro anni e mezzo e la piccola Emily di soli sette mesi, la vita di Denise è davvero impegnativa e ci riempie di gioia sapere di contribuire a far quadrare la sua routine.

"Mi ritengo fortunata perché ho un lavoro che mi ha consentito di modellare la vita in funzione dei miei figli: la maternità è stata lunga (fino allo svezzamento, ho visto mio figlio gattonare!) poi ho potuto chiedere turni serali così da stare con Diego ed Emily durante il giorno". A La Romana ha trovato un ambiente stimolante e amichevole: "il mio store manager, Alessandro, ha messo su famiglia mentre anche la mia cresceva e siamo quindi diventati tutti amici".



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."

Una delle prime cose che ho chiesto a Denise è come facesse a gestire tutto quanto con turni serali, una casa, e due piccoli, e mi ha risposto con calma e saggezza: "in qualche modo la giornata inizia verso le 7.30 e passa tra nanne, pranzo, commissioni. Nel pomeriggio porto Diego all'asilo, mi preparo e lavoro. Faccio quindi le chiusure serali. Certo, finire tardi la sera e alzarmi presto non è facile ma sono abituata. Vedo meno mio marito, anche, ma abbiamo trovato un equilibrio". Un gelato tutti insieme da La Romana, per esempio: l'amore per la cremolata alla fragola e per il croccante all'amarena non hanno limiti!

Nemmeno raccontando i turni nel weekend, Denise perde entusiasmo: "di sabato e domenica mi affido di più ai miei genitori. In negozio c'è spesso una lunga coda, ma non mi spaventa: prima ero responsabile di una caffetteria e sono abituata alla dinamicità. Anzi, nella vita la cerco sempre... per questo, qui, mi trovo benissimo".

STEFANIA CECCARELLI · Recruiter

Il bimbo di Denise, Diego, è felice del nido e a settembre non vede l'ora di cominciare per rivedere gli amichetti. La mamma, lo è un po' meno: "quando andavo io a scuola era più semplice, ora ci sono app da scaricare, diari elettronici, molte regole, gruppi online. A settembre c'è sempre qualche giorno di panico... poi vedo mio figlio entusiasta e tutto si sistema, è un'emozione vederlo crescere così". Arriveranno poi anche elementari e medie: "spero che mantenga la sua gioia, per me le medie sono state difficili", racconta ridendo, "facevo disperare il prof di scienze, sono sicura che si ricorda ancora di me!".

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!"



An aerial photograph of Dubai, United Arab Emirates, during the 'golden hour' of sunset. The sky transitions from a deep blue at the top to a warm orange and yellow near the horizon. The city's skyline is dominated by numerous skyscrapers, many of which are illuminated with lights. In the foreground, there is a dense residential area with many smaller, multi-story apartment buildings. A prominent road with traffic is visible in the middle ground. The text 'CARTOLI DUBAI' is overlaid in a large, white, serif font, with 'CARTOLI' in a smaller size above 'DUBAI'.

CARTOLI DUBAI

NE DA AT

Gli Emirati Arabi sono tra i luoghi più affascinanti da visitare. In continua crescita, nella modernità più all'avanguardia ma conservando anche tradizioni e antichità, luce, edifici, attrazioni. E, sì, anche lusso. Dubai è il polo centrale, una città portuale viva più che mai e che nei secoli ha assorbito e fatte proprie anche le orme lasciate da altri popoli al proprio passaggio. È anche una città ricca di contraddizioni, possiamo dire che sia fondata su di esse: un connubio di dune desertiche e mare a pochi chilometri, di clima torrido fuori e refrigerio nei locali, di turismo o agiatezza e di frenetici ritmi lavorativi. Ma, anche, un connubio tra brand e realtà artigiane. Ecco perché ci piace.

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



Non è semplice raccontare la storia di Dubai riuscendo a dare pieno valore alla città, alle sue radici e alle sue caratteristiche. Noi di La Romana dal 1947 la conosciamo bene, e tutte le parole appena scritte fanno capire il perché: si trovano già quattro gelaterie qua, un continuo filo conduttore con la quotidianità in questa parte di mondo. Il nostro amore reciproco è nato nel 2020 con l'apertura della prima gelateria presso il Nakheel Mall: un grande e dinamico centro commerciale ricco di negozi al dettaglio e ristoranti, nel cuore di Palm Jumeirah.

2022 Dubai Hills Mall, Dubai



A soli tre anni di distanza, con Dubai a reclamarci a gran voce, hanno aperto ulteriori due gelaterie, sempre presso realtà molto attive e centrali: Hills Mall e la meravigliosa Bluewaters Island, un'isola artificiale che si affaccia su Jumeirah Beach Residence ovvero una delle zone più belle della città. Un mondo a parte molto lontano dall'Italia, in molti sensi, ma pronto ad accogliere tutti e a far sentire chiunque a casa: e anche il nostro gelato, qui, ha trovato casa.

2023 Bluewaters Island, Dubai



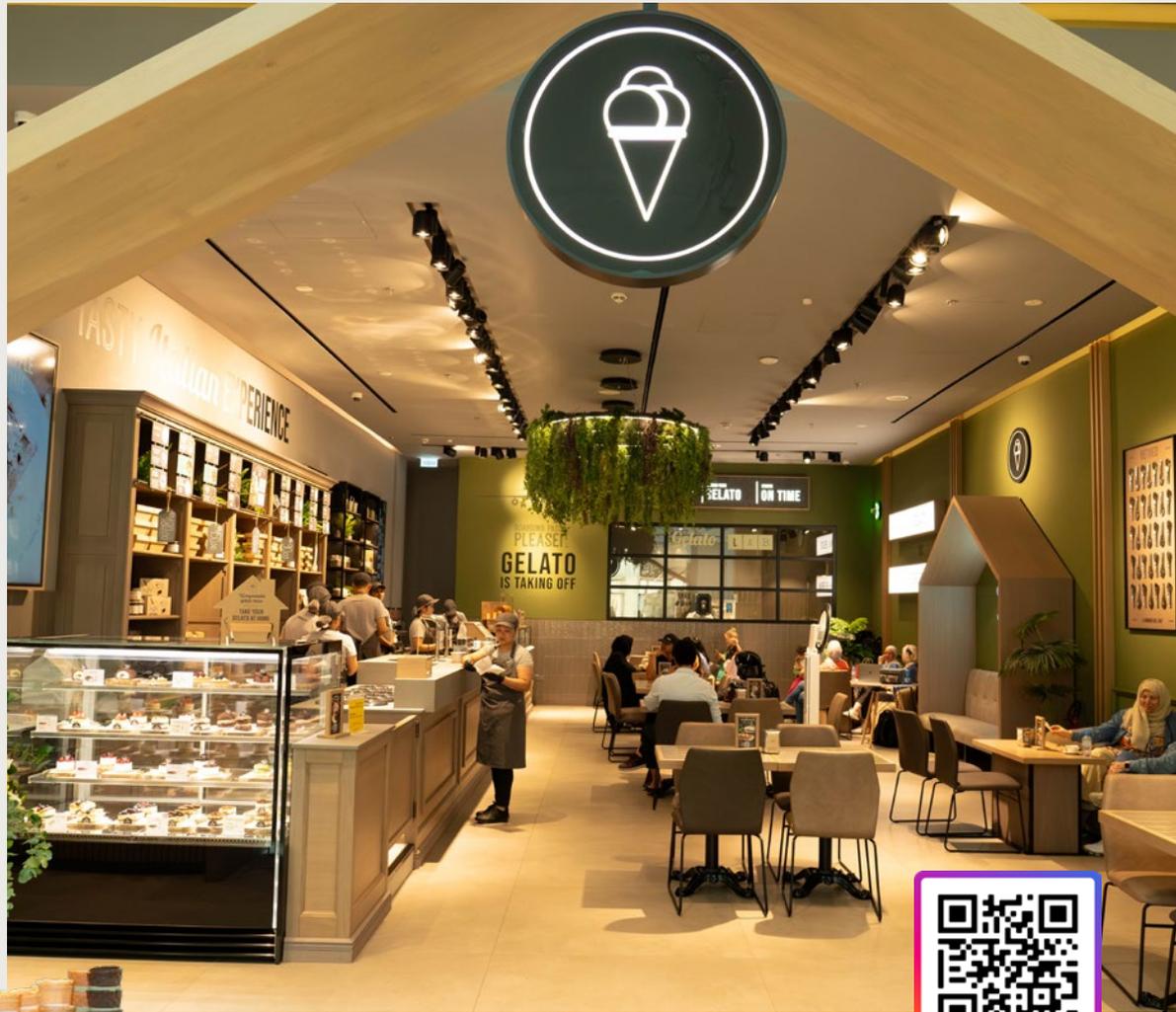
Nel 2024 abbiamo scelto la zona residenziale di Mirdif, presso l'omonimo City Centre. Luminoso, pieno di palme e negozi, offre spazi enormi per tutta la famiglia. Tutti i momenti di svago e relax resteranno impressi... così come il nostro gelato, realizzato qua.

2024 Mirdif City Centre, Dubai



Siamo emozionatissimi al solo pensiero ed eravamo impazienti di confermarlo. Non c'è due senza tre, ma non c'è quattro senza cinque: Dubai dal 2024 ospiterà la 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!



... ECCO PERCHÉ
CI PIACE
DUBAI

Dubai è internazionale e cosmopolita: un'enorme parte della popolazione è costituita da expats, letteralmente da tutto il mondo. Facile capire il motivo: offre opportunità economiche, è all'avanguardia per tecnologia e turismo, è conosciuta anche per la sua sicurezza. Dubai mantiene bassi tassi di criminalità grazie a leggi severe e molto senso civico; vanta eccellenti strutture sanitarie e un sistema di trasporto pubblico capillare: è proprio difficile trovarle difetti e non considerarla meta ideale per lavorare e vivere. Infatti, chi abita a Dubai ha molto da raccontare e condividere: le tradizioni più antiche e folkloristiche sono celate dallo scintillio ma sono lì. Arte, danza, sport, quartieri storici. E il cibo, la cucina emiratina è un vero patrimonio fatto di colori, profumi, spezie, fiori. Impossibile trascorrere del tempo a Dubai e non rimanerne ispirati, nutriti, profondamente colpiti.

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 noi ritroviamo energia e grinta col caffè espresso, lo stesso fanno a Dubai: si chiama gahwa ed è il caffè arabo per eccellenza. Versato con la tipica caffettiera dallah, profuma di chiodi di garofano, cardamomo, zafferano... una versione tutta da scoprire, proprio come gli inediti gusti di gelato al caffè che troverete in tutte 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.



CAFFÈ? TRE VOLTE SÌ

Qualità e bontà di sempre, in una linea di gelato accattivante. Soprattutto, inedita: tre gusti ispirati che esaltano tutto il buono del caffè, con abbinamenti inaspettati. A voi la scelta, in ogni 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 al caffè freddo molto elegante e classico, per un sapore intenso e diretto.

BLACK COFFEE

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

ICED LATTE AL PISTACCHIO

gelato al caffè avvolto da un'irresistibile crema al pistacchio, un connubio perfetto con la nostra panna montata.

ICED LATTE AL PISTACCHIO

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

CARAMEL MACCHIATO

crema al caffè con caramello e un sofisticato semifreddo alla panna, per un gusto e una consistenza eccezionali.

CARAMEL MACCHIATO

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



DOLCEZZA, CON GRINTA!

Avete mai trasformato un gelato in un moderno dessert scomposto? Un'idea particolare e di gran figura, profumata, personalizzata apposta per tutti coloro che non vogliono rinunciare a coccolare gli amici quando hanno ospiti. Nemmeno dopo una giornata frenetica tra lavoro, corse, scuola, impegni. La ricetta che vi suggeriamo è semplicissima, e sarà ancora più buona con uno dei nuovi gusti caffè di 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!

*SUGGERISCICI
LA TUA COMBINAZIONE
PERFETTA, SCRIVENDO A
thespatolajournal@romanagroup.com*

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



TIRAMISÙ SCOMPOSTO CON GELATO AL CAFFÈ

Ingredienti

35 g	Farina 00
35 g	Fecola
2	Uova medie
70 g	Zucchero
q.b.	Cardamomo in polvere
1 tazzina	Caffè espresso o da moka
q.b.	Cacao in polvere
1 kg	Gelato al caffè

Procedimento:

1. Per fare il nostro particolare tiramisù inizia dal pan di Spagna. Separa i tuorli dagli albumi, e inizia a montare questi ultimi a mano o con le fruste elettriche. Appena diventano spumosi, aggiungi lo zucchero a piccole dosi. Successivamente incorpora un tuorlo alla volta, intervallandoli di qualche minuto.
2. Setaccia farina, amido e un po' di cardamomo (o cannella, vaniglia) e amalgama le polveri nella massa montata, delicatamente e dal basso verso l'alto. Versa l'impasto in uno stampo foderato da 22 cm di diametro e cuoci in forno statico preriscaldato a 160°C per 50-55 minuti.
3. Lascia raffreddare, quindi taglia il pan di Spagna prima a dischi e poi a bastoncini. Metti le porzioni nuovamente in forno caldo 10 minuti, per tostarle. Nel frattempo, prepara 1 tazzina di caffè per ogni ospite e lascia raffreddare completamente.
4. Servi il tiramisù-gelato scomposto in monoporzione, impiattandolo così su un piatto da portata: la tazzina di caffè (lasciata raffreddare) al centro, un paio di palline di gelato di caffè accanto, e intorno qualche bastoncino di Pan di Spagna spolverizzati con il cacao amaro. Spiega poi come fare: intingere nel caffè liquido giusto per qualche istante, usare i bastoncini come "cucchiaino" per raccogliere il gelato, godere della 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 tiramisù, 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 tiramisù-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 · Pasticciera

UN FATTO DI GELATO ORO SCOPO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

MANCA IL TUO SEGNO?
Lo trovi qua!



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



VERGINE
VIRGO

LAVORO: per la vostra insistenza su quell'argomento, riceverete un secco "offri tu!" • **AMORE:** pur avendo gli stessi obiettivi, non vi trovate sul "come", ma come si fa a mangiare il cono con il cucchiaino? • **BENESSERE:** fate di fretta per togliervi una seccatura. Troppo.. e non vi fermate in 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!



BILANCIA
LIBRA

LAVORO: affrontate il lavoro con serietà e impegno ma appena staccate vi regalate dieci minuti solo per voi e il vostro Toast gelato. • **AMORE:** chiedere consiglio a chi non centra, ingarbuglia la coppia. Scegliete da soli i gusti per la vostra metà. • **BENESSERE:** le nuove idee vi disorientano ma fidatevi della banconista e assaggiate la Cremolata Agrumi, cannella e pepe del 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.



SCORPIONE
SCORPIO

LAVORO: tirate la corda finchè potete, ma quando non ne potete più, allora fermatevi per una Crêpe con l'impasto al cacao. • **AMORE:** le persone care a volte sono un sostegno, e a volte d'impiccio, finchè non vanno a casa non potete finire quella vaschetta di gelato che avete in freezer. •

BENESSERE: breve momento di grande sicurezza! Sfidate la gravità e prendete un cono da cinque gusti!

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!



SAGITTARIO
SAGITTARIUS

LAVORO: avere idee chiare è vantaggioso, oggi in pausa pranzo vi concedete una crêpes, altroché schiscietta. • **AMORE:** momento di intesa istintiva, da non lasciarsi scappare: stasera Netflix and chill (e anche un po' di gelato). • **BENESSERE:** accettate le responsabilità e prendetevi il merito di aver portato i vostri amici 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'

piacere di conoscerti

La curiosità è quell'ingrediente che ti sorprende
quando pensavi che niente ti avrebbe fatto cambiare idea
o che ti convince ancora di più.

Ve', la nuova Linea Vegana, nasce dalla voglia
di conoscere e farsi conoscere.

UNISCITI A LA ROMANA DAL 1947

PER MAGGIORI INFORMAZIONI, CONSIGLIAMO
DI CONSULTARE IL NOSTRO SITO WEB E DI COMPILARE
IL FORM IN FONDO ALLA PAGINA INTERNET.
VERRAI SUBITO RICONTATTATO!



*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!*

