



IL NOSTRO MANIFESTO DEL GUSTO



# UN DOLCE BENVENUTO

Le storie hanno sempre un inizio.

La nostra comincia nel **1947** nel cuore della Romagna, a Rimini. È qui che apre **La Romana**, la gelateria che il suo fondatore battezza con il nome della propria bimba. Sembrano gli ingredienti di una storia dal sapore felliniano e invece è di passione e di maestria che questa storia racconta. Quelle di **Vito Zucchi**, colui che dopo alcuni anni rileva l'attività, donandole quella impronta indelebile che ancora oggi rappresenta l'anima delle nostre gelaterie.



**“I BAMBINI CON 100 LIRE IN TASCA  
FACEVANO LA FILA PER IL FIORDILATTE  
O LA CREMA CHE IL NOSTRO BABBO  
SAPIENTEMENTE PREPARAVA.”**



Con la sua fervida fantasia, basandosi sui pochi ingredienti allora esistenti, Vito crea un'ampia gamma di gusti di qualità ancora oggi presenti nelle nostre gelaterie. **E noi figli, Ivano e Massimiliano, continuiamo a proporre gusti della tradizione preparati esclusivamente con ingredienti selezionati, seguendo le antiche ricette, proprio come una volta.**

# DAL 1947 UNA PASSIONE ARTIGIANA

“NOI SPIAVAMO IL BABBO  
PER MEMORIZZARE QUEI GESTI  
CHE AI NOSTRI OCCHI  
LO RENDEVANO UN MAESTRO,  
E CHE CI AVREBBERO PERMESSO  
DI FARE IL MESTIERE  
PIÙ BELLO DEL MONDO.”



Nel laboratorio di ciascuna gelateria La Romana prepariamo il gelato come vogliono le ricette di una volta. E ogni volta che creiamo nuovi gusti e accostamenti lo facciamo unicamente per migliorare, sviluppando la varietà della nostra offerta per soddisfare davvero tutti i palati. La nostra passione dal 1947 è rimasta inalterata. **Oggi come allora selezioniamo gli ingredienti più genuini e d'alta qualità, e li lavoriamo con amore e rispetto per ottenere sempre un gelato artigianale gustoso e naturale.**

Ai nostri clienti vogliamo far scoprire e assaporare gusti sempre nuovi legati alle stagioni, alla natura e ai suoi frutti, e contemporaneamente desideriamo ricreare sensazioni ed emozioni legate a sapori antichi, quelli della tradizione italiana e del ricordo. Operando con impegno e creatività, dedichiamo cura e attenzione a ogni dettaglio.

**Con tutta la nostra passione per il gelato artigianale, diamo vita ad un'esperienza unica e memorabile per il cliente.**



# L'AMORE PER IL GELATO

“QUESTI RICORDI  
NON APPARTENGONO SOLO  
ALLA NOSTRA FAMIGLIA,  
MA A TUTTE QUELLE PERSONE  
CHE, COME UNA VOLTA,  
ANCORA OGGI SCELGONO  
LA ROMANA.”



La Romana dal 1947

**Tutti possono assaporare il nostro amore per il gelato: buono, sano e genuino.** E tutti possono vedere che la nostra tradizione e la nostra artigianalità sono rimaste immutate nel tempo: ogni gelateria La Romana è dotata di un laboratorio visibile al pubblico. Qui prepariamo i singoli gusti seguendo accuratamente ogni fase: miscelazione degli ingredienti, pastorizzazione, maturazione della miscela, produzione finale. Proprio come faceva nostro padre ai suoi tempi. Dal 1947 il pozzetto caratterizza la struttura del nostro bancone, mantenendo il gelato sempre fresco e cremoso, conservato al sicuro dalle impurità. Perché i clienti possano gustarlo appena mantecato, al massimo della freschezza e bontà, ne produciamo quantità limitate in vari momenti della giornata in modo che la sua durata media non superi le 3 ore. **Come pittori che imprimono il colore sulla tela, con la spatola i nostri gelatieri danno forma al gusto di ogni cono e coppetta: così è il vero gelato italiano della tradizione.**





SCOPRI  
I NOSTRI GUSTI  
DI GELATO

Per noi è tanto importante studiare ricette basate sulla nostra storia ed esperienza, quanto mantenere inalterata la qualità dei prodotti. Per questo garantiamo le materie prime necessarie per la loro preparazione a tutte le gelaterie La Romana. **Ogni nostra gelateria gestisce autonomamente i gusti di gelato e le specialità in produzione, con un numero di pozzetti che corrisponde circa a un quarto dell'assortimento completo dei gusti La Romana.** Ciascun gelatiere sceglie quali gusti produrre sempre e quali proporre a rotazione, secondo l'alternarsi delle stagioni.

# TRADIZIONE DI SAPORI AUTENTICI





**I GUSTI PIÙ AMATI DAI NOSTRI CLIENTI SONO ZABAIONE COME UNA VOLTA, CREMA DAL 1947, CIOCCOLATO FONDENTE, STRACCIATELLA GRAND CRU. OLTRE A QUESTI NOSTRI GRANDI CLASSICI, I CLIENTI APPREZZANO OLTREMODO I GUSTI CHE MAGGIORMENTE RACCHIUDONO I SAPORI DELLA STAGIONE.**



L'importanza della stagionalità nasce non solo per incontrare il favore dei clienti, che richiedono gusti più intensi e corposi per l'inverno e più leggeri e freschi per l'estate, ma anche per la nostra scelta di preferire sempre ingredienti freschi di stagione, i più naturali e genuini. **Ogni momento è buono per gustare il nostro gelato, ideale come fresca merenda o per una passeggiata serale, ma anche il frappè può essere una piacevole alternativa.** E per la pausa pranzo? Il gelato si può gustare insieme a morbide brioche siciliane o nella farcitura di golose crêpes. I nostri clienti non hanno età: di fronte a un buon gelato nessuno può resistere.

# I PIACERI DELLA PASTICCERIA

La pasticceria è un'arte rigorosa, una scienza esatta che unisce forma e contenuto, un'estetica che si esprime attraverso i sensi e sprigiona meravigliose sensazioni. **Da Maestri Gelatieri creiamo opere di pasticceria plasmando la nostra materia prima d'elezione: il gelato.** È una nuova e creativa dimensione del gusto che ci permette di realizzare una vasta scelta di **specialità di pasticceria per tutte le occasioni,** dai dolci personalizzati per il compleanno alle piccole porzioni al cucchiaino. Non solo. Facciamo anche **deliziose torte di pasticceria,** semplici e genuine perché realizzate con ingredienti accuratamente selezionati, montati in planetaria con panna freschissima per renderle ancora più leggere e digeribili.





Nei laboratori artigianali La Romana i pasticciери s'impegnano con anima e corpo per far sì che ogni dolce rispecchi i gusti preferiti di chi lo richiede. Basta esprimere un desiderio per vederlo avverato: **da La Romana è facile portare a casa il dolce dei propri sogni, pensato e realizzato dal cliente insieme a noi.**

Un assaggio della nostra pasticceria:

- 4 CHOCOLATES
- CATERINA
- CHEESECAKE
- CIOCCOCREAM
- CREMINE
- CROSTATINA AI LAMPONI
- CROSTATINA AI LAMPONI (VEG)
- FIABA DI LAMPONI
- GIROTONDO AI LAMPONI
- MARGARET
- MERINGA AL CIOCCOLATO
- PERLA NERA
- PINOLO COTTO
- PINOLONA
- RICOPERTA CROCCANTE
- REGINA DEL BOSCO
- SNICKERS CAKE
- TIRAMISÙ CLASSICO, CROCCANTE, ARANCIA E CIOCCOLATO O MIRTILLI E AMARETTI
- TORTA GELATO
- WILLIAM AND CAKE
- BON BON (MONOPORZIONI)
- CRUMBLES (MONOPORZIONI)
- DOLCI VASETTI DELLA STORIA (MONOPORZIONI)



Nei laboratori artigianali La Romana i pasticceri s'impegnano con anima e corpo per far sì che ogni dolce rispecchi i gusti preferiti di chi lo richiede. Basta esprimere un desiderio per vederlo avverato: **da La Romana è facile portare a casa il dolce dei propri sogni, pensato e realizzato dal cliente insieme a noi.**

Un assaggio della nostra pasticceria:

- 4 CHOCOLATES
- CATERINA
- CHEESECAKE
- CIOCCOCREAM
- CREMINE
- CROSTATINA AI LAMPONI
- CROSTATINA AI LAMPONI (VEG)
- FIABA DI LAMPONI
- GIROTONDO AI LAMPONI
- MARGARET
- MERINGA AL CIOCCOLATO
- PERLA NERA
- PINOLO COTTO
- PINOLONA
- RICOPERTA CROCCANTE
- REGINA DEL BOSCO
- SNICKERS CAKE
- TIRAMISÙ CLASSICO, CROCCANTE, ARANCIA E CIOCCOLATO O MIRTILLI E AMARETTI
- TORTA GELATO
- WILLIAM AND CAKE
- BON BON (MONOPORZIONI)
- CRUMBLES (MONOPORZIONI)
- DOLCI VASETTI DELLA STORIA (MONOPORZIONI)



Nei laboratori artigianali La Romana i pasticceri s'impegnano con anima e corpo per far sì che ogni dolce rispecchi i gusti preferiti di chi lo richiede. Basta esprimere un desiderio per vederlo avverato: **da La Romana è facile portare a casa il dolce dei propri sogni, pensato e realizzato dal cliente insieme a noi.**

Un assaggio della nostra pasticceria:

- 4 CHOCOLATES
- CATERINA
- CHEESECAKE
- CIOCCOCREAM
- CREMINE
- CROSTATINA AI LAMPONI
- CROSTATINA AI LAMPONI (VEG)
- FIABA DI LAMPONI
- GIROTONDO AI LAMPONI
- MARGARET
- MERINGA AL CIOCCOLATO
- PERLA NERA
- PINOLO COTTO
- PINOLONA
- RICOPERTA CROCCANTE
- REGINA DEL BOSCO
- SNICKERS CAKE
- TIRAMISÙ CLASSICO, CROCCANTE, ARANCIA E CIOCCOLATO O MIRTILLI E AMARETTI
- TORTA GELATO
- WILLIAM AND CAKE
- BON BON (MONOPORZIONI)
- CRUMBLES (MONOPORZIONI)
- DOLCI VASETTI DELLA STORIA (MONOPORZIONI)

# L'ARTE DI CREARE EMOZIONI



LA ROMANA DAL 1



**Molte persone decise a compiere il grande passo, prima passano da noi. Oltre al porci davanti a una sfida: realizzare una torta personalizzata per il loro matrimonio, ci viene richiesto il carretto del gelato o la gelato bike per rendere unico ogni evento. Conosciamo bene l'arte di creare emozioni, soddisfare desideri è il nostro mestiere da sempre.**

Con la nostra passione, la nostra arte ed esperienza siamo sempre orgogliosi di contribuire a rendere ancora più speciale e unico un giorno così importante nella vita delle persone. A coronamento di una così indimenticabile giornata, gli invitati tornano a casa dopo aver assaporato i nostri gusti o gustato una fetta della nostra wedding cake.

# GLI INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ

UTILIZZIAMO SOLO MATERIE  
PRIME DI ALTA QUALITÀ  
PER REALIZZARE I NOSTRI GELATI  
FRESCHI OGNI GIORNO,  
SEMPRE GOLOSI, ALL'ALTEZZA DEI  
PALATI PIÙ ESIGENTI.





**Uova di galline provenienti da allevamenti a terra, zucchero, panna freschissima montata a frusta, frutta fresca di stagione, Marsala DOC, Zibibbo IGT e frutta a guscio scelta tra le eccellenze del territorio italiano – ad esempio pistacchi di alta qualità, Nocciola Piemonte IGP e mandorle d’Avola – lavorata con il metodo esclusivo della pestatura per conservare tutte le note aromatiche.**

Tutti i nostri gelati alla frutta sono privi di latte e non contengono grassi vegetali, aromi e coloranti, così tutti i golosi possono gustare l’autentico sapore della frutta fresca di stagione che costituisce più del 48% degli ingredienti (ad eccezione del gusto Limone, realizzato con il succo).



Per produrre i nostri gelati non rinunciamo mai al latte fresco biologico in aggiunta, proveniente da allevamenti certificati. Per produrre le nostre crêpes utilizziamo esclusivamente uova biologiche e burro biologico, con aggiunta di farina proveniente da agricoltura biologica. Per farcire le nostre crêpes e realizzare i nostri prodotti di pasticceria abbiamo 7 squisite confetture biologiche certificate, tra cui quella di fragole, di lamponi e quella di albicocche. Nella scelta degli ingredienti freschi privilegiamo di regola materie prime del territorio, piccoli produttori di eccellenze italiane e selezioniamo i migliori ingredienti bio come fichi caramellati biologici, caffè biologico, yogurt fresco, muesli, spumini di meringa, zucchero di canna e semi di: girasole, lino, papavero, sesamo e zucca. Nostre priorità sono l'alta qualità e bontà dei prodotti, e il rapporto di fiducia e collaborazione con fornitori che garantiscono il rispetto di questi valori.



# SENSIBILI ALLE ESIGENZE SALUTISTICHE

La nostra serietà e scrupolosità ci ha portato a scegliere di non realizzare prodotti certificati Gluten Free. La salute dei clienti è troppo importante e pur con tutta la sicurezza igienica adottata non è possibile azzerare i rischi di cross contamination di tipo volatile nei laboratori e in gelateria. Anche per questo motivo **indichiamo chiaramente in ogni nostra gelateria la Lista Ingredienti utilizzata, evidenziando i possibili allergeni.**

L'assenza d'ingredienti come latte e uova è indicata per chi presenta particolari intolleranze o allergie alimentari. **Proponiamo una gamma di gusti e prodotti totalmente privi d'ingredienti di origine animale.** Sono il frutto di una lunga ricerca per mantenere gli alti standard qualitativi e organolettici tipici delle nostre gelateria e pasticceria tradizionali. Per questo le **specialità vegan** La Romana sono diventate le preferite di molti.



**GUSTI VEGAN IN GELATERIA**  
TUTTI I GUSTI FRUTTA  
E LE NOSTRE CREMOLATE

**PASTICCERIA VEGAN**  
CROSTATINA AI LAMPONI  
E TORTA CREMINA VEG

# LE NOSTRE COCCOLE PER I PICCOLI

Le gelaterie La Romana sono da sempre frequentate dai bambini: quelli di ieri che amano evocare la spensieratezza dell'infanzia e quelli di oggi vispi ed esigenti. Siamo premurosamente attenti ai nostri piccoli clienti, ci teniamo a farli sentire a proprio agio, realizziamo per loro progetti esclusivi e divertenti come concorsi di disegno, bavaglino, lavagne su cui disegnare. Tra le ultime novità loro dedicate: la **Baby Card "le Storie di Emma"** - mini card prepagata con cui sentirsi grandi offrendo il gelato ai propri genitori - e un libro illustrato, l'Abbecedario.



# LA CURA DI OGNI DETTAGLIO

È in cima ai nostri pensieri, al centro di ogni nostro prodotto, in evidenza nei nostri locali. Cos'è? È l'attenzione che poniamo nella soddisfazione del cliente, espressa nella massima cura per ogni dettaglio. La musica d'atmosfera, il design inconfondibile e una fragranza avvolgente di dolcezza... nulla lasciamo al caso affinché, fin dal primo momento in cui entra in una gelateria La Romana, il cliente si senta accolto da una calda cordialità e da una fresca eleganza, nella cornice ideale per rendere l'assaggio di ogni nostra specialità un'esperienza memorabile.



# IL FUTURO PENSATO RESPONSABILMENTE



Abbiamo a cuore le persone, la natura, il pianeta e le future generazioni. Per questo ci impegniamo a limitare al minimo l'uso di materiali che hanno un impatto sull'ambiente. Per il nostro packaging, di cui assicuriamo lo smaltimento differenziato, utilizziamo prevalentemente materiali **RICICLATI**.

Il marchio **ECOFRIENDLY**, che caratterizza il nostro packaging, continuerà a seguire il nostro impegno per l'eco-sostenibilità in progressivo ampliamento.



# IL VALORE DELLE PERSONE

“SIAMO ORGOGLIOSI DI POTERCI DEFINIRE UNA FAMIGLIA ALLARGATA DI PERSONE E GELATERIE.”



La nostra storia e il nostro futuro sono amalgamati da un mix di passione, professionalità, condivisione e coinvolgimento delle persone in ogni singolo aspetto del nostro lavoro quotidiano. **Per noi è fondamentale creare un rapporto stabile di stima e fiducia con i nostri gelatieri, persone di valore che credono e diffondono i valori La Romana.** Li seguiamo passo dopo passo, con la voglia di migliorare insieme ogni giorno di più. Anche i nostri clienti ci aiutano a crescere e guidano in parte le nostre scelte. **Li ascoltiamo con interesse, diamo risposte puntuali alle loro richieste sempre diverse, facciamo tesoro di tutti i loro personali suggerimenti.** Nelle nostre gelaterie è molto viva la partecipazione del pubblico, e circolano tante nuove idee.



# UNA FAMIGLIA CHE CONTINUA A CRESCERE

La nostra tradizione di gelatieri cresce grazie ai franchisee, scelti a uno a uno per diventare quanto di più simile ai componenti di una famiglia. In loro l'esperienza imprenditoriale e nel settore, la serietà e la professionalità devono essere sostenuti da una forte passione perché arrivino a sentirsi parte attiva di La Romana, capaci di trasmetterne responsabilmente i valori nel tempo. Un sistema di autovalutazione, affiancato da un team di formatori specializzati, permette ai responsabili delle nostre gelaterie di monitorare la loro gestione e di effettuare i controlli periodici necessari a mantenere gli alti standard qualitativi La Romana. La qualità dell'autentico gelato italiano è nostra caratteristica distintiva e ci posiziona a un livello medio-alto sul mercato sia in Italia - 43 gelaterie - che all'estero - in 30 gelaterie- dove cerchiamo di mantenere il nome originale dei nostri gelati e dolci per esaltare anche con la sonorità quel gusto così ricercato d'italianità.



<b>ITALIA</b> .....	<b>43 gelaterie</b>	
<b>AUSTRIA</b> .....	<b>2 gelaterie</b>	<b>ARABIA SAUDITA</b> .....
Vienna .....	1 gelateria	Riyadh.....
Salisburgo.....	1 gelateria	Al Ula.....
<b>FRANCIA</b> .....	<b>1 gelateria</b>	<b>SPAGNA</b> .....
Parigi .....	1 gelateria	Madrid .....
<b>GERMANIA</b> .....	<b>2 gelaterie</b>	Valencia .....
Dusseldorf.....	2 gelaterie	Barcellona .....
<b>PORTOGALLO</b> .....	<b>1 gelateria</b>	Ibiza .....
Lisbona .....	1 gelateria	<b>UAE</b> .....
<b>ROMANIA</b> .....	<b>7 gelaterie</b>	Dubai.....
Bucarest.....	6 gelaterie	Abu Dhabi.....
Brasov .....	1 gelateria	

SCOPRI COSA SUCCEDA  
IN GELATERIA



## CONTATTACI

via Marecchiese 314, angolo via Montese 2  
47923 Rimini (RN)

Tel. +39 0541/384520

Fax +39 0541/393658

[gelateriaromana@gelateriaromana.com](mailto:gelateriaromana@gelateriaromana.com)

[www.gelateriaromana.com](http://www.gelateriaromana.com)