

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



JO

Salvia peperoncino  
ITALIAN FOOD



Proprietà letteraria riservata  
© 2025 BookTribu Srl

ISBN 979-12-5661-088-4

Curatore: Linda Bertasi

Prima edizione: 2025

Questo libro è opera di fantasia.  
I personaggi e i luoghi citati sono invenzioni dell'autore e hanno lo scopo di  
conferire veridicità alla narrazione.  
Qualsiasi analogia con fatti, luoghi e persone, vive o scomparse,  
è assolutamente casuale.

BookTribu Srl  
Via Guelfa 5, 40138 – Bologna  
P.Iva: 04078321207  
contatti: [amministrazione@booktribu.com](mailto:amministrazione@booktribu.com)



# Prefazione

Credi nel destino? In qualcosa di più grande di te che muove i fili dell'universo, per farti raggiungere quel luogo in quell'esatto momento?

Jo Esposito non ci crede. Eppure, in una notte senza luna si ritrova a farci i conti, affacciato al parapetto di un ponte che sembra ordinaragli di scavalcarlo e farla finita. Ma non è ancora arrivata la sua ora, e si ritrova trascinato sul marciapiede da una mano sconosciuta. E sempre il destino si metterà ancora sulla sua strada per fargli incontrare Ella, il nuovo sous chef del *Salvia e Peperoncino*.

Ella e Jo, due pianeti in rotta di collisione, troppo diversi per essere compatibili, ma capaci di creare un incastro perfetto.

Jo è un uomo spezzato da un destino crudele, senza più certezze né appigli a cui aggrapparsi, tranne uno: la sua cucina. Chef del *Salvia e Peperoncino*, si trincerava dietro ai fornelli in cerca di redenzione tra alcool e piatti gourmet.

Ella è una ragazza col sole negli occhi ma un peso dentro al cuore, abiti sgargianti, accento messicano e un caratterino tutto pepe.

Dotata di un incredibile estro creativo e decisa a non soccombere di fronte al capo.

L'una l'opposto dell'altra. Lui buio, lei luce. Lui nero, lei bianco. Eppure, sono legati da un filo invisibile, un filo che sembra accompagnarli a ogni passo. Entrambi hanno un passato segnato dalla morte e dal dolore, entrambi lottano per riuscire a sopravvivere, entrambi non credono più nell'amore.

Vita Firenze riapre le porte del *Salvia e Peperoncino* per narrarci la storia di Jo, il primogenito maschio degli Esposito. E, con lui, ritroviamo il calore di una famiglia dal sapore mediterraneo.

Atmosfere noir ci addentrano in un mondo fatto non solo di pentole e toque, qui scopriamo la parte pericolosa di Little Italy e conosciamo meglio i nemici che si aggirano nell'ombra, disposti a tutto pur di raggiungere i propri scopi.

Protagonista indiscusso di questo romanzo è il cuore. *Jo* è la storia di due cuori che si scontrano, di una donna che non rinuncia a combattere e di un uomo sepolto dietro un'armatura di ghiaccio, inconsapevole che anche un innocente raggio di sole è capace di sciogliere il gelo incastonato nel petto.

Bentornati al *Salvia e Peperoncino*, bentornati a casa.

*Linda Bertasi*

*Gli incontri più importanti  
sono già combinati dalle anime  
prim'ancora che i corpi si vedano.*

Paulo Coelho





The word "Prologo" is written in a large, elegant, silver-colored serif font. It is surrounded by several yellow, petal-like shapes that appear to be falling or floating around the text, creating a delicate and artistic composition.

# Prologo

22 febbraio 2021

Le acque del fiume Hudson sono agitate, stanotte. Il vento le spinge contro i piloni del George Washington Bridge, laggiù dove l'occhio si perde.

Il freddo punge le ossa, ma non vi bado. Niente riuscirà a fermarmi. Sono venuto apposta fin quassù, incurante delle carreggiate a sette corsie, del traffico su questo mostro di pietra che collega New York al New Jersey.

Sorrido contro voglia, nell'osservare le protezioni che hanno issato e le pattuglie che ogni tanto vedo sfrecciare, un blando rimedio ai suicidi dilaganti. Forse, proprio per questo mi attira tanto.

Inspiro a pieni polmoni. La voglia di farla finita è più forte di tutto, persino della paura di non riuscire a raggiungerla. Ma la rivedrò, sono certo di rivederla. Mi basterà chiudere gli occhi e scavalcare questo parapetto. Il vuoto mi trascinerà giù nell'abisso del fiume Hudson e, là, lei verrà a salvarmi da questa vita insignificante.

Tre mesi di agonia. Tre mesi di silenzio, alcool e nebbia.

Una sirena lontana mi riporta a quel dannato 30 novembre che me l'ha strappata per sempre. Chi l'avrebbe mai detto che quel bacio al mattino, prima di andare all'università, sarebbe stato l'ultimo?

Il vento è insistente, stanotte, e mi sferza il viso. Stringo la ringhiera del parapetto, mentre le auto corrono alle mie spalle, chiudo gli occhi e la rivedo: radiosa e sorridente con i biondi capelli di seta, gli occhi profondi e gli orecchini di Swarovski che le ho regalato per l'ultimo compleanno.

Vivo in un buco nero che risucchia le energie di chi mi sta attorno. Tutti si sforzano di starmi vicino, ma come si può sopravvivere quando ti hanno lacerato il cuore, l'anima e il futuro?

Il vero amore ti tocca una volta nella vita, e so che non amerò più nessuna allo stesso modo.

*È il momento.*

Devo solo scavalcare il parapetto. Non ci sono pattuglie, né passanti, solo la bandiera americana che svolazza sotto la torre emblema del Presidents' Day. Morirò nel giorno in cui l'America ricorda la nascita di George Washington. Teatrale come solo io so essere.

Mi siedo sulla ringhiera, è tutto diverso da questa postazione. Il fiume sembra ancora più lontano e, allo stesso tempo, mi chiede di affidarmi alle sue acque, là oltre la superficie, dove lei mi sta aspettando.

Basterà un balzo in avanti, e tutto avrà fine. Non ho mai imparato a nuotare e, ora, questa negligenza sarà la mia salvezza. Allargo le braccia, il cuore accelera i battiti, il sangue pulsa nelle vene, l'adrenalina è a mille.

Inspiro, pronto a fare quel salto e smettere di essere un peso per la mia famiglia. Tento di sporgermi in avanti, ma qualcosa mi blocca e, in meno di un secondo, mi ritrovo seduto sul marciapiede.

«Ma che diavolo!» esclamo, accecato dalla luce del lampione, mentre un profilo di donna si staglia innanzi a me.

«La tua vita vale così poco?» domanda una voce femminile dall'accento spiccatamente messicano.

«Non sono cazzi tuoi» sbuffo, mentre la sconosciuta si avvicina e, finalmente, distingo il suo viso.

Occhi profondi di un verde intenso e una cascata di capelli castani a incorniciare un ovale delicato. Se ne sta qui, davanti a me, avvolta da un piumino nero, è in tenuta sportiva e una sciarpa blu a fiorellini gialli le pende dal collo.

«Sai, mia madre mi diceva sempre *se lo vuoi, puoi essere invincibile*.»

«Vai dirlo a chi muore di cancro o perde la vita per colpa dell'idiozia altrui.» Mi rialzo con uno scatto.

Lei annuisce, puntando lo sguardo sull'orizzonte scuro. «Proprio per questo, la tua vita è così preziosa.» Si porta una mano al collo, tormentando un ciondolo d'argento a forma di toque. «Il mio mantra è *vivi e goditi ogni istante perché potrebbe essere l'ultimo*.»

«Un po' macabro.»

La donna si volta a guardarmi, sorridendo. «Detto da chi stava per togliersi la vita...» Non finisce la frase.

Torno a puntare lo sguardo sul fiume Hudson, mentre il freddo mi punge le ossa. Forse ha ragione, forse Becky mi tirerebbe le orecchie allo stesso modo.

Mi volto a guardare la misteriosa sconosciuta dagli occhi verdi, ma di lei non c'è più traccia. Come inghiottita dalla sera.

Rimango affacciato al parapetto, con gli occhi chiusi e l'aria che mi solletica la gola. Quella donna mi ha appena salvato la vita. Non ho idea di chi sia, né cosa l'abbia portata su questo ponte a un'ora tanto insolita, ma devo assolutamente ritrovarla e ringraziarla.

Sospiro e mi incammino verso lo svincolo che conduce a Fort Washington Park, non può essere andata tanto lontana. L'orologio segna le 23 passate. Ma quanto sono rimasto su quel ponte?

Il lampeggiante di un'ambulanza illumina la strada, la sirena è spiegata e le auto rallentano per farla passare. Punta dritta verso l'imbocco del ponte, proprio nella mia direzione.

Continuo a camminare, stranito, mentre raggiungo il passaggio pedonale che rasenta la carreggiata sullo svincolo. E, lì, rivedo l'ambulanza. Attorno c'è una piccola folla: sportivi, passanti con cani al guinzaglio e curiosi.

Mi avvicino e distingo solo una barella che viene caricata sulla vettura. Una scena troppo simile a quella di un dannato 30 novembre 2021.

«Cos'è successo?» chiedo a un anziano poco distante.

Lui mi restituisce un'occhiata spaesata, probabilmente non ne sa più di me.

L'ultima cosa che voglio è sentire ambulanze e vedere lampeggianti. Indietreggio di qualche passo, ed è proprio in questo momento che sento un *croc* sotto la suola della mia sneakers.

Sollevo il piede e noto un luccichio sull'asfalto. Mi chino e mi ritrovo a contemplare una catenina con un ciondolo identico a quello che indossava la sconosciuta; il toque d'argento sembra risplendere in questa notte senza luna.

Una brutta sensazione mi colpisce lo stomaco, mentre infilo il monile in tasca e apro la portiera della mia Mustang.

Due ciondoli identici. Possibile?

Troppe coincidenze, stasera, e io non credo alle coincidenze.

# Capitolo 1



Salvia e Peperoncino, 29 agosto 2024

Oggi è il gran giorno. Ho i nervi a fior di pelle, mentre raggiungo il quartiere di Little Italy.

Come un mantra, non faccio che ripetermi *andrà tutto bene*. Ho i numeri per questo lavoro: mi sono laureata alla Vatel International School di Città del Messico e ho lavorato al Per Sé che vanta ben tre stelle Michelin. Non sono una novellina, e Tim sembra così felice di lavorare al Salvia e Peperoncino, o non mi avrebbe proposto questo colloquio.

Svolto nella Mulberry Street, dominata dall'insegna di Little Italy che sembra accogliermi con una carezza. Amo questa via con i suoi tricolori, i commercianti sempre allegri e l'aroma del caffè che si mescola al profumo di cornetti appena sfornati.

Vicino al ristorante Il Cortile, un artista di strada suona una melodia con la fisarmonica, e il suo ritmo vivace mi dà la giusta carica per affrontare la prova che mi attende.

Ed eccolo, il ristorante italiano diventato un *must* del quartiere, con l'insegna argentata che cattura la luce del sole. Mi fermo ad osservarla, sistemando il bracciale dorato con la mia iniziale, e noto la Ducati nera parcheggiata qui davanti.

Un mix di eccitazione e nervosismo mi attanaglia lo stomaco. Sono stata qui solo un paio di volte. Una in aprile, per l'inaugurazione dopo il terribile incendio che lo ha quasi distrutto, e

l'altra più di un anno fa, quando ho curiosato dall'ingresso la festicciola al suo interno.

Quel giorno una Ducati, simile a questa, mi aveva fatto venire il mal di pancia, ma non per un colloquio di lavoro. Ho ancora davanti agli occhi quell'insopportabile spilungone che cercava di rubarmi l'ultima bacca di vaniglia al Delicious Market e mi consigliava di presentarmi proprio qui, al Salvia e Peperoncino.

Che quel bellimbusto lavori proprio qui?

Tim mi ha parlato di Jo Esposito, uno chef severo ma giusto; da come ne parla, non mi sembra possa essere quel tizio strafottente del Delicious Market. Me lo auguro, altrimenti *addio lavoro*.

Traggo un profondo respiro e mi decido a varcare l'ingresso. Mi ritrovo all'interno di un ambiente caldo e accogliente: i tavoli in stile rustico, le pareti gialle e due fotografie che catturano l'attenzione. In una, più datata, si vede il ristorante che fa da sfondo a cinque persone: tre bambini e una coppia, sicuramente i proprietari del locale. In quella accanto i colori sono più vivaci, gli abiti alla moda, lo sfondo non è cambiato ma ci sono sette persone anziché cinque.

Sto ancora cercando di metterne a fuoco i volti ch  una voce maschile si alza. «Ciao, tu devi essere Ella Maria Herrera.»

Appartiene a un uomo sui cinquant'anni, dal fisico ancora prestante. Gli occhi gentili sono scuri e screziati di verde. Mi stringe la mano, e io annuisco, forse imprimendo un po' troppa energia come mio solito.

«Io sono Tony Esposito, il proprietario assieme a mia moglie Rosy. Vieni, ti accompagno in cucina da mio figlio Jo.»

Lo seguo, lanciando un'occhiata ai tavoli ben disposti, esattamente come l'ultima volta che sono stata qui con Tim. A differenza dell'altra volta, per , spiccano dei vasi di girasoli nel loro centro. I miei preferiti. Un segno di buon auspicio?

Tony si ferma davanti alla porta a ventola ed esclama: «Lo chef è impaziente di conoscerti.»

Alza volutamente il tono, o è una mia impressione?

«Papà, ti ho sentito» risponde una voce profonda, poi la porta della cucina si spalanca ed esce lui.

*Oh cavolo!*

È lui. Non ci voglio credere. Eppure tutto combacia, specie il suo invito di venire a imparare qualcosa al ristorante.

Il tizio del Delicious Market è di fronte a me e, purtroppo, non ho più dubbi che sia proprio lui lo chef del Salvia e Peperoncino.

Sembra ancora più alto. Che sia cresciuto dall'ultima volta? Anche le spalle sono più larghe. I riccioli scuri incorniciano un viso dai lineamenti scolpiti, e l'accento di barba sulla mascella leggermente squadrata gli dona un'aria troppo sexy.

*Wow, che glow up!*

Rivolge uno sguardo severo a suo padre, che si limita a sorridere. Poi si concentra su di me, e prego Dio che soffra di amnesia e non si ricordi della *nanerottola* con la bacca di vaniglia.

«Lei è la coinquilina di Tim, giusto? Io sono Jo Esposito.»

A differenza del padre, non porge la mano e mi dà del *lei*. Brutto segno. Che mi abbia riconosciuta?

Abbasso lo sguardo per recuperare l'autocontrollo, non devo mostrarmi agitata. Osservo le sue Adidas bianche e i jeans neri, su fino alla divisa bianca con le maniche arrotolate fino ai gomiti.

Mi decido a guardarlo in faccia, o farò la figura della ragazzina. I suoi occhi, identici a quelli di Tony, mi scrutano con intensità ma non hanno lo stesso effetto calmante.

Sento una vampata di imbarazzo risalire lungo il collo e cerco di mascherarla con un sorriso incerto. «Sì, sono Ella Maria Herrera. Ho saputo che state cercando un sous chef ed eccomi qui.» Tendo la

mano, ma lui si limita a guardare il mio braccio, indugiando sul bracciale con il ciondolo dorato a forma di *E*.

*Cavolo!* Lo indosso sempre, e non passa di certo inosservato. Se mi ha riconosciuta, ora me la farà ingoiare quella dannata bacca di vaniglia.

«Esatto, sto componendo la brigata. Per ora, sono a cinque elementi, ma mi manca un sous chef. Mi segua.» Entra in cucina, e Tony torna alle sue mansioni in sala.

Jo si posiziona al centro della stanza più pulita che abbia mai visto. I piani di acciaio inox brillano, due enormi congelatori occupano l'angolo alla mia destra e i fornelli sono quasi impeccabili.

Ma cucinano qui dentro?

Mi accorgo solo in questo momento della Red Velvet di fronte a me. La torta a tre piani, con una cascata di cioccolato fuso, profuma di vaniglia bourbon e toglie il fiato.

«Non è ancora completa.» Jo si avvicina al piano e indica una boule nera piena di fragole, mirtilli e more.

«Chi ha fatto questa meraviglia?» chiedo con l'acquolina in bocca.

«Secondo lei?»

*Ovviamente è opera sua.*

«Le piace la Red Velvet?»

«È la mia torta preferita.»

Nessuna reazione. «Se ha finito di contemplarla, vorrei sapere quale *sua meraviglia* ha scelto per questa prova.»

*Okay, Ella, concentrati.*

«Ho pensato a un uovo in raviolo con variante di parmigiano e asparagi selvatici.»

«Interessante» e mi indica il piano di lavoro di fronte a noi. «Può lavorare là in fondo» esclama, lanciandomi un grembiule su cui è stampato il logo del Salvia e Peperoncino.



Lo osservo darmi le spalle e mettersi ad armeggiare con fragole e mirtilli. Pensavo sarebbe rimasto a bocca aperta per la mia audacia e, invece, questo pensa alla torta.

Di nuovo, la sua voce si alza nella cucina. «Alla sua destra c'è la dispensa con tutto l'occorrente.»

*Ma fa sul serio?*

«Signorina? Non ho tutto il giorno, devo finire questa torta per il compleanno di mio fratello e aprire tra meno di due ore.» Batte l'indice sullo smartwatch nero.

Gli lancio uno sguardo di fuoco, ma lui è già concentrato sulla sua *meraviglia*. Raggiungo la dispensa e resto senza parole: i barattoli di spezie sono disposti in ordine alfabetico, i sacchi di farina e zucchero perfettamente sigillati e le verdure freschissime, come fossero appena colte.

Prendo l'occorrente e inizio a preparare la pasta fresca per il raviolo. Sto ancora dosando l'impasto quando me lo ritrovo alle spalle. «Come mai ha scelto questo piatto?»

«Dopo la laurea, ho voluto fare un break italiano. Un itinerario culinario particolare e, all'*Osteria Francescana* di Modena, ho assaggiato questa bontà. Le mie papille se ne sono innamorate all'istante» spiego, con le mani sporche di farina.

«Papille innamorate?» Inarca un sopracciglio.

Mi volto a guardarlo, senza riuscire a capire la sua espressione.  
*Mi sta prendendo in giro?*

«Perché l'abbinamento con gli asparagi selvatici?» Non mi dà tregua.

«Completano l'esperienza sensoriale» rispondo, sicura di me, e mi sembra di scorgere una scintilla attraversare i suoi occhi.

Non sono venuta qui per farmi ridere in faccia. *Ho lavorato in un ristorante da tre Stelle Michelin, io!*

«Bene, *nanerottola*. Sono molto curioso di conoscere questa *esperienza sensoriale*.» Pronuncia la frase, incrociando le braccia sul petto, ma è quel dannato nomignolo a mandarmi a fuoco.

Beccata. Mi ha riconosciuto, cazzo! Si ricorda anche del dito medio, mentre rimontava in sella alla Ducati?

Sento le guance avvampare e torno a concentrarmi sul mio piatto.

«Non ho mai avuto un'esperienza di questo tipo» insiste.

«Quale?»

«Sensoriale.»

Lo guardo, facendo cadere due asparagi a terra. «Lei è uno chef, dovrebbe conoscere la sensazione.» Alzo il mento con aria di sfida e mi scontro con i suoi occhi ridotti a due fessure impenetrabili.

*Ben ti sta!*

Afferro un cuocipasta e lo riempio d'acqua, mentre lui ribatte: «So esattamente cosa significa un'esperienza sensoriale culinaria, ma la *mia cucina* non cerca seduzioni.»

«Cosa significa?»

«Che ci vuole ben altro per stupirmi, *nanerottola*.»

Sta, forse, insinuando che tento di sedurlo, anziché cucinare? Ora gli faccio vedere io!

Non mi perdo in altre chiacchiere e metto i ravioli a bollire, poi mi concentro sulla salsa di burro e asparagi selvatici.

Continuo a lavorare senza dargli importanza, consapevole di avere quei maledetti occhi puntati addosso. Quando i ravioli sono pronti, li adagio delicatamente su un piatto da portata, li cospargo con la salsa e alcune cime di asparagi che utilizzo anche per rendere l'impiattamento più elegante, infine aggiungo una spolverata di pepe nero.

Jo inclina la testa, esaminando la pietanza e la sua composizione, poi prende il cucchiaino e taglia un raviolo. Trattengo il respiro finché non vedo il tuorlo liquido fuoriuscire e mescolarsi alla crema.

«Ecco la sua *esperienza sensoriale*» aggiungo, incapace di trattenermi.

Lui mi guarda, allontanando per un secondo il cucchiaino dalla bocca, e poi lo assaggia. Non smette un istante di fissarmi mentre degusta il piatto.

Lo guardo posare il cucchiaino e pulirsi la bocca. «Non è semplice ottenere la giusta cottura senza far solidificare il tuorlo.»

«Ma io ci sono riuscita» esclamo, mettendo le mani sui fianchi e indicando il piatto.

Non risponde, si limita a posare quel ben di Dio vicino alla lavastoviglie. «La prova è terminata, le farò sapere» mi liquida, dandomi le spalle.

«Entro quanto saprò l'esito della *prova*?» Rimarco di proposito l'ultima parola.

«Le ho appena detto che le farò sapere» risponde senza voltarsi.

«Lo sta facendo apposta, non è vero? Per quel battibecco al *Delicious Market*?» chiedo, ferma davanti alla porta a ventola.

Non ho intenzione di muovermi da qui senza una risposta decente.

Lo chef si decide a guardarmi ma, come sempre, la sua espressione è imperturbabile. Si avvicina alla porta, e io trattengo il fiato.

«Non la capisco, Herrera» poi allunga una mano oltre la mia spalla e apre la porta. «Ora, se non le dispiace...» Indica l'ingresso del ristorante.

Inspiro profondamente, cercando di tenere a freno la lingua, poi mi giro con foga, consapevole che la mia coda di cavallo gli sbatterà sul petto, ed esco senza nemmeno salutare Tony.

Sono stata una gran maleducata, lo so, ma sono incazzata nera. Mi addosso alla vetrina del locale accanto al Salvia e Peperoncino, su cui troneggia il cartello *Vendesi*.

*Se il buongiorno si vede dal mattino*, penso, incrociando le gambe fasciate dai jeans.

Osservò la Mulberry Street già piena di turisti e mi avvio verso Spring Street. Tim mi sentirà. Quel Jo Esposito non è uno chef, ma uno spilungone arrogante. Gli ci vorrebbe una bella lezione.

Giuro che, se mi assume, glielo faccio vedere io il suo *Le farò sapere*.



Spring Street (Lower Manhattan)



# Ringraziamenti

Eccoci di nuovo tra i profumi e sapori del ristorante *Salvia e Peperoncino*, dove tutto può accadere.

Questa storia è nata perché Jo non voleva essere solo il fratello maggiore di Alfie. Aveva bisogno di raccontare il suo viaggio, fatto di ferite e rinascite, di battaglie combattute dentro e fuori dalla sua cucina. E io non ho potuto fare altro che ascoltarlo.

Anche questa volta, ogni luogo che visiterete esiste davvero, a eccezione della palestra di Phil, il *Triskelion Boxing Club*, e il ristorante che fa da cuore pulsante a questa storia. Vi porterò con me sul George Washington Bridge nel pieno dei festeggiamenti del Presidents' Day, tra le strade di New York che vibrano di vita, ritroveremo il Teardrop Park fino al City Hall Park, con la sua pista ciclabile che sfiora il Brooklyn Bridge. E poi entreremo nelle eleganti sale del Baccarat Hotel, dove arte e lusso si fondono in un'atmosfera unica, senza dimenticare il Queere, un night club esclusivo della Grande Mela.

Ma nessun viaggio sarebbe stato possibile senza chi mi sostiene ogni giorno.

Grazie alla mia famiglia, senza la quale non avrei mai scritto nemmeno una riga. Grazie a mio marito che, con infinita pazienza, sopporta i miei momenti di ispirazione sfrenata.

E grazie alla piccola, Clarissa, il mio più grande capolavoro. Ti amo più dell'universo e oltre.

Un ringraziamento speciale va alla mia straordinaria direttrice di collana, Linda Bertasi. Editor, amica e dispensatrice di bacchettate (sempre con amore). Grazie per aver creduto ancora una volta nella famiglia Esposito e per aver trattato Jo con tanta cura.

Grazie alla casa editrice BookTribù per avermi dato, ancora una volta, fiducia e opportunità.

E poi ci sono le mie Fate Madrine - Therry Romano, Roberta Martinetti e la mia parabatai Francesca Daniele – senza di loro sarei davvero spacciata. Vi voglio davvero bene, ragazze.

Grazie a Nadia Durante che, da tempo, aspetta la storia di un Esposito in particolare, dà che ci siamo quasi. E a Emanuela, per il supporto incondizionato. Siete davvero speciali.

Grazie a Catnip Design, che riesce sempre a trasformare un'idea in una copertina mozzafiato.

E, soprattutto, grazie a voi lettori, che mi seguite, sostenete e vivete queste storie con la stessa intensità che metto nel scriverle.

Spero che Jo e Ella vi abbiano fatto battere il cuore come l'hanno fatto battere a me.

*Vita Firenze*



# L'autrice

Vita Firenze è nata e cresciuta tra l'Etna e il mare di Catania, dove vive tutt'oggi con il marito, la figlia e tre acquari.

Sin da bambina viene catturata dalla magia dei libri. Co-founder de La Bussola Servizi Editoriali, è illustratrice presso Orion Lab. Pubblica la serie La Guerra dei Continuum sotto lo pseudonimo Tina Gold Black (con Francesca Daniele e Marco Bassani).

Per BookTribu, ha partecipato alla raccolta Echi Vittoriani e pubblicato la serie Salvia e Peperoncino



# La Serie

SALVIA E PEPERONCINO

ALFIE

JO

PHIL





BookTribu è la Casa Editrice online di nuova concezione che pubblica Opere di Autori emergenti sia in formato cartaceo sia in e-book. Vende le pubblicazioni attraverso il proprio e-commerce, i principali store online e nelle librerie tradizionali con copertura nazionale.

BookTribu è una Community di persone, Autori, Illustratori, Editor e Lettori che condividono la passione, il desiderio di diventare professionisti di successo nel mondo della scrittura, o amano leggere cose belle e contribuire a fare emergere nuovi talenti.

Pensiamo che il successo di un'opera letteraria sia il risultato di un lavoro di squadra che vede impegnati un'idea e la capacità di trasformarla in una storia, un attento lavoro di revisione della scrittura, la capacità di trasmettere un messaggio con l'immagine di copertina, un lettore che trae godimento dal libro tanto da dedicargli il proprio tempo libero e una Casa Editrice che coordina, pubblica, comunica e distribuisce.

In BookTribu trovate tutto questo: il luogo dove esprimere la vostra passione e realizzare ciò in cui credete.

Live Your Belief!

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

Finito di stampare nel mese di febbraio 2025 da Rotomail Italia S.p.A.