

Save the date

La “Mela di AISM” e lo chef Alessandro Borghese: un sodalizio speciale per i giovani con SM.

***l'11 e il 12 Ottobre lo chef ALESSANDRO BORGHESE
sarà al fianco di AISM per sostenere la ricerca sulla sclerosi multipla
e dedica una ricetta a tutti i giovani di AISM: “cucinare per loro è il mio
modo di trasmettere gioia e serenità....”***

Torna la Mela di AISM in 3000 piazze italiane

Per i giovani con sclerosi multipla e per sensibilizzare tutti a sostenere la ricerca scientifica sulla sclerosi multipla, malattia che in Italia colpisce 72 mila persone e per la quale non esiste una cura risolutiva, **Alessandro Borghese, volto della campagna, “scende in oltre 3000 piazze” sabato 11 e domenica 12 ottobre con “La Mela di AISM”.**

L’iniziativa di solidarietà, svolta sotto l’Alto Patronato della Presidenza della Repubblica, è promossa da **AISM - Associazione Italiana Sclerosi Multipla e dalla sua Fondazione – FISM** con il patrocinio di **Pubblicità Progresso Fondazione per la Comunicazione Sociale.**

La “Mela di AISM” nasce non solo per garantire sostegno alla ricerca sulla sclerosi multipla ma a far vivere tutti i Programmi di AISM a supporto dei giovani con SM: sportelli informativi e di orientamento, convegni sul territorio, prodotti editoriali pensati per rispondere a quesiti e problemi che si presentano nella loro vita quotidiana, sanitaria, sociale e lavorativa e un blog (www.giovanioltreism.it) dove tutti possono riconoscersi e “sentirsi a casa”.

Sono 72 mila le persone colpite da SM in Italia. Il 50% di loro sono giovani. La sclerosi multipla è una grave malattia del sistema nervoso centrale. **Cronica, imprevedibile e spesso invalidante, colpisce per lo più i giovani tra i 20 e i 40 anni, nel pieno dei progetti di vita. In Italia si registra una diagnosi ogni 4 ore.** La malattia si manifesta per lo più con disturbi del movimento, della vista e dell’equilibrio, seguendo un decorso diverso da persona a persona.

Sede Nazionale
Via Operai, 40
16149 Genova
Tel 01027131
Fax 0102713205
www.aism.it
aism@aism.it

Sede Legale
Via Cavour 179
00184 Roma
C.C.P. 670000

La ricerca negli ultimi anni ha fatto molti progressi. Esistono terapie in grado di rallentare la progressione della malattia e di migliorare la qualità di vita delle persone. **Ma la causa e la cura risolutiva non sono state ancora trovate.** Per questo è fondamentale sostenere la ricerca scientifica oggi per garantire una migliore qualità di vita, per trovare nuovi trattamenti sempre più efficaci domani, trovare la causa della SM e la cura risolutiva in un futuro sempre più vicino.

ALESSANDRO BORGHESE - www.alessandroborghese.com

“In cucina si può improvvisare, mentre con la sclerosi multipla non si può. Per questo servono risposte concrete”. Lo dice Alessandro Borghese testimonia della “Mela di AISM” 2014. Alessandro che vive tra Roma, Milano, Londra e gli Stati Uniti, è un cuoco eclettico e innovativo, molto amato dal pubblico televisivo.

Ha un’esperienza ventennale nel settore gastronomico, anche a livello internazionale.

La sua cucina, inventiva e generosa, soddisfa i palati di chi ama le cose ricercate senza rinunciare alla tradizione.

Alessandro ha voluto dare il suo sostegno all’AISM *“ perché un impegno così serio implica una organizzazione altrettanto seria, che dia garanzie a chi la sostiene di trasparenza e affidabilità”*.

10 MILA I VOLONTARI NELLE PIAZZE ITALIANE insieme a: Associazione Nazionale Bersaglieri, Associazione Nazionale Carabinieri, della Polizia di Stato e dei Vigili del Fuoco, le organizzazioni di volontariato di Protezione Civile, Istituto del Nastro Azzurro, fra Combattenti Decorati al Valor Militare, Segretariato Italiano Giovani Medici, Unione Nazionale Sottufficiali Italiani, Associazione Nazionale del Fante e la Confederazione Nazionale delle Misericordie d’Italia e da quest’anno anche la Croce Rossa Italiana e il Terzo Stormo Supporto Operativo dell’Aeronautica di Villafranca.

PARTNER E RINGRAZIAMENTI. Main Partner dell’iniziativa è **UnipolSai Assicurazioni**, che sostiene la campagna a favore del programma “Giovani oltre la SM”. Partner è **Pompadour**, Mediapartner radiofonico è **Lattemiele** che in occasione di “la Mela di AISM” contribuirà con spazi di informazione sulla malattia, sui giovani e sulla ricerca scientifica. Un ringraziamento va a **Swan Film Europe e Urca TV** per la regia, le riprese e la produzione dello spot con protagonista Alessandro Borghese concesse a titolo gratuito, così come lo **studio 10 watt di Milano** per la location.

All’iniziativa ‘La Mela di AISM’ hanno aderito **Assaeroporti**: in particolare gli aeroporti di Alghero, Bologna, Cagliari, Genova, Napoli, Pescara, Roma, Torino, Trapani e Verona hanno messo a disposizione vari canali per promuovere l’evento.

ABB, Best Western, Billa AG, HP Hewlett Packard, Il Gigante, Mondelez e Simply® Italia, Leroy Merlin e G.E. italia.

Grazie a tutti!

CHI È AISM

L’AISM, insieme alla sua Fondazione (FISM) è **l’unica organizzazione nel nostro Paese che da 45 anni interviene a 360 gradi sulla sclerosi multipla**, indirizzando, sostenendo e promuovendo la ricerca scientifica, contribuendo ad accrescere la conoscenza della sclerosi multipla e dei bisogni delle persone con SM promuovendo servizi e trattamenti necessari per assicurare una migliore qualità di vita e affermando i loro diritti. Ogni anno AISM mette a disposizione dei ricercatori un banco di ricerca di 3 milione di euro.

Sede Nazionale
Via Operai, 40
16149 Genova
Tel 01027131
Fax 0102713205
www.aism.it
aism@aism.it

Ufficio Stampa AISM Onlus:

Barbara Erba – 347.758.18.58 barbaraerba@gmail.com
Enrica Marcenaro – 010 2713 414 enrica.marcenaro@aism.it

Responsabile Comunicazione e Ufficio Stampa AISM Onlus:

Paola Lustro – 010 2713834 paola.lustro@aism.it

Sede Legale
Via Cavour 179
00184 Roma
C.C.P. 670000

La “Torta di mele” dello chef Alessandro Borghese con “Le Mele di AISM”

Ingredienti

- 700gr di mele
- 3 uova grosse
- 300gr di farina 00
- 70gr di burro di malga
- 250gr di zucchero di canna
- 1 bicchiere di latte intero
- 1 limone non trattato
- 1 bustina di lievito per dolci vanigliato
- 1 stecca di vaniglia Bourbon
- Menta fresca q.b.

Preparazione:

- Sbuccia e affetta le mele, mettile in una ciotola e bagnale con succo di un limone.
- Incidi per lungo il baccello di vaniglia e aggiungilo alle mele.
- Nel frattempo monta gli albumi a neve e a parte sbatti i tuorli con lo zucchero e aggiungi il burro ammorbidito.
- Versa un bicchiere di latte e mescola il tutto rendendo l’impasto liscio e omogeneo.
- Incorpora la farina a pioggia con il lievito e la scorza grattugiata di limone, unisci gli albumi montati a neve e infine aggiungi le mele all’impasto.
- Versa il composto della torta di mele in una tortiera imburrata e infarinata.
- Ricopri con uno strato di impasto steso sottile e fa delle piccole incisioni.
- Cuoci la torta in forno preriscaldato per 30 minuti circa a 180°.
- Lascia raffreddare la torta di mele prima di servirla con due foglie di menta fresca