**Le mele di AISM protagoniste delle ricette**

**di Chef Alessandro Borghese**

**ALESSANDRO BORGHESE**, Chef eclettico e innovativo, molto amato dal pubblico televisivo, dal 2014 ha scelto di sostenere AISM e i giovani colpiti dalla sclerosi multipla. Grave malattia del sistema nervoso centrale, cronica, imprevedibile e progressivamente invalidante. Seconda causa di disabilità tra i giovani dopo gli incidenti stradali.

*“In cucina si può improvvisare, mentre con la sclerosi multipla non si può. Per questo servono risposte concrete”*. Lo dice lo chef **Alessandro Borghese**, testimonial de **La Mela di AISM, l’iniziativa di raccolta fondi, di sensibilizzazione e di informazione che anche quest’anno torna in 5 mila piazze italiane dal 4 al 6 ottobre.** 13 mila volontari distribuiranno oltre 4 milioni di mele in cambio di un contributo minimo di 9 euro per un sacchetto da 1,8 kg di gustose mele, verde, rosse e gialle.

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

E a tema di mela chef Alessandro Borghese suggerisce quattro appetitose ricette per tutti i gusti e tutti i palati di grandi e piccini: *lo strudel di mele,* *il Gazpacho verde con germogli di soia, la torta di mele e cannella e il budino di mele millegusti.*

Alessandro vive tra Roma, Milano, Londra e gli Stati Uniti. Ha un’esperienza ventennale nel settore gastronomico, anche a livello internazionale. Chef della sua azienda “AB Normal – Entertainment Company”, che si occupa di licensing, produzioni televisive e food consulting con progettazione interna e attiva nel mondo della ristorazione con il brand “Alessandro Borghese – il lusso della semplicità”. Realizza menu personalizzati per eventi pubblici e privati in Italia e all’estero. La cucina di chef Borghese, inventiva e generosa, soddisfa con gusto i palati di chi ama le cose ricercate, ma non vuole rinunciare alla tradizione e coniuga il gusto di materie prime di qualità alla raffinata semplicità nella preparazione delle sue creazioni.

Cucinare è un atto d’amore. [www.alessandroborghese.com](http://www.alessandroborghese.com)