



*Nel ricordo di
Tony Golfarelli*

Una serata a CENA con AISM

al **BRN Village Bike Cafè & Restaurant**
via Amendola 22 - Forlimpopoli

Giovedì 27 novembre 2025

Dalle ore 20:00

La **sclerosi multipla** è una patologia molto complessa, progredisce senza fermarsi e nel tempo toglie **autonomia**, fino alla necessità di **ausili** per la mobilità personale. Oggi ci si può curare in modo efficace, ma non disponiamo ancora di una **cura risolutiva**.

AISM pensa che tutte le persone con SM
debbano sentirsi **cittadini della comunità**
in cui vivono, in una prospettiva di **convivenza "alla pari"**
che può realizzarsi solo con la **partecipazione di tutti**.
Ma ne siamo ancora lontani, tanto che questa separazione
appare **scontata e insuperabile**.

Un nostro grande Presidente nazionale ci ha insegnato che:

***È per questo che vale la pena vivere: per sfidare lo stato ovvio delle cose.
Con cervello, cuore e fiato.***

Questo **INVITO** è per coloro che scelgono di condividere per una sera
il **coraggio** e il **desiderio di futuro** delle persone con SM.

È per coloro che si affiancano a noi sedendosi ai **tavoli** della nostra
CENA AISM, per sfidare, appunto, lo **stato ovvio delle cose**.

Il Programma

condurranno:

Dottor Walter Neri e Monica Mengozzi Presidente AISM Forlì-Cesena

Con un sottofondo soft di musica d'ascolto, durante la cena verranno proposti
gli intervalli **"LE IMMAGINI DEL CORAGGIO"**: cosa significa combattere ogni giorno
contro un **nemico subdolo e invisibile** e come ritrovare la propria **inguaribile voglia
di vivere**, fino ad arrivare alla presentazione **dei pittori** e dei **loro quadri** che verranno
assegnati al termine delle varie portate, con l'aiuto delle mitiche **Dee Bendate**.

Il Menù

(60 Euro a persona, bevande e caffè inclusi)

- ANTIPASTI:** Polenta grigliata con funghi porcini, fonduta di parmigiano e nocciole.
Hummus mediterraneo. Misticanza fiocchi di primo sale e frutti rossi.
Carpaccio di zucca marinata, spinaci e anacardi tostati.
- PRIMI:** Lasagnetta verde al ragù di mora romagnola.
Alternativa veg: Tortelli alle erbe con pomodoro a filetti e scaglie di parmigiano.
- SECONDO:** Guancia di manzo brasata al sangiovese con purè di sedano rapa.
Erbette ripassate e patate rustiche.
Alternativa veg: Polpette con crema di piselli e pesto di erbe.
- DOLCE:** Tiramisù al caffè con panettone artigianale e scaglie di cioccolato fondente.

TUTTO IL RICAVATO DELLA SERATA

verrà utilizzato per i **servizi di supporto** alle persone con sclerosi multipla del nostro
territorio provinciale: **mobilità assistita**, **stimolazione cognitiva** (Allena la Mente),
supporto psicologico, attività psicomotoria **Feldenkrais**, **ginnastica posturale**,
attività culturali e **visite guidate** (luoghi, spettacoli e musei)

Vi aspettiamo !!!