



IL 3 GIUGNO CENA BENEFICA DEI CLUB LIONS E LEO DI ALESSANDRIA LA SOLIDARIETA' LIONS NON VA IN VACANZA OBIETTIVO: ACQUISTARE UNA STRUMENTAZIONE PER L'INFANTILE

Alessandria, 3 giugno 2025 – “La solidarietà Lions non va in vacanza”, il tradizionale evento conviviale a scopo benefico organizzato dagli otto club Lions di Alessandria e dal Leo Club in piazza Santa Maria di Castello, ha fatto registrare oltre 220 partecipanti. Obiettivo della serata: acquistare una strumentazione per l’Ospedale Infantile “Cesare Arrigo”.

L’organizzazione della serata è stata curata dai club **Alessandria Host, Alessandria Marengo, Alessandria Cittadella, Alessandria Emergency & Rescue, Alessandria Valmadonna Valle delle Grazie, Bosco Marengo Santa Croce, Bosco Marengo La Fraschetta, Bosco Marengo Ecolife** e **Leo Club Alessandria** e di tanti **volontari** che ne condividono gli scopi.

IL PROGETTO

Completare la raccolta fondi avviata da alcuni club del territorio per l’acquisto di una **strumentazione per test da sforzo cardiologico pediatrico**, adatta ai minori di età compresa tra 8 e 14 anni, da destinare all’ambulatorio di Cardiologia Pediatrica dell’Infantile di Alessandria.

Il test porta alla tempestiva scoperta di **insufficienza cardiaca, cardiopatia ischemica** o altre **anomalie cardiache o respiratorie** non riscontrabili con un esame a riposo.

Inoltre, l’acquisto di tale strumentazione specificamente studiata per i bambini consentirebbe un importante aumento del numero delle visite e l’avvio di una campagna di prevenzione a livello provinciale.

Il costo dell’apparecchiatura è di 15.000 euro di cui parte già reperiti tramite service organizzati dai club o grazie alla generosità di sostenitori dell’iniziativa.

LA SERATA CONVIVIALE

È stato servito un ricco menu a base di prodotti del territorio, organizzata secondo la formula ormai sperimentata del coinvolgimento delle attività commerciali cittadine e, in particolare, di ristoratori e pasticceri coordinati dallo chef Beppe Sardi. Anche quest’anno, è stata fondamentale la collaborazione degli allievi del corso tecnico di cucina dell’ENAIP di Alessandria e la supervisione

di alcuni sommelier incaricati della somministrazione di vini provenienti da aziende vinicole della provincia di Alessandria.

A cucinare per la serata in piazza Santa Maria di Castello sono stati i ristoranti Il Moscardo e Favorite!, gli allievi di Enaip, la pasticceria Teo e Bia. Il pane è stato fornito dalla panetteria Roberto Actis, l'acqua minerale da Lauretana, il vino da Cantina Insieme di Capriata d'Orba e da Nicola Bergaglio di Gavi.

Il servizio i tavoli era affidato ai volontari Lions e Leo.