

L'INCIDENTE AD ASTUTI, MENTRE PORTAVA ALLE EDICOLE I QUOTIDIANI

## Malore alla guida del furgone muore alle porte della città ex ristoratore di Cremolino

ADELIA PANTANO  
DANIELE PRATO

È stato con ogni probabilità un malore a causare l'uscita di strada di un furgone all'alba di ieri in frazione Astuti, ad Alessandria, costato la vita al conducente Giovanni Benzo, 60 anni, originario di Cremolino.

L'incidente è avvenuto intorno alle 5. Benzo era alla guida di un mezzo per la distribuzione dei quotidiani: si trovava sulla strada che porta verso Asti, all'altezza della rotonda che va verso Solero e Quargnento, quando il furgone è uscito di strada autonomamente. Inutili i tentativi del personale del 118 per rianimarlo: l'uomo non ce l'ha fatta, presumibilmente per il malore più che per le ferite riportate.

Per i rilievi sono arrivate una squadra dei vigili del fuoco e diverse pattuglie della polizia stradale rimasta sul luogo dell'incidente per alcune ore. Benzo era un addetto alle consegne notturne dei giornali e si occupava della distribuzione nelle edicole



Giovanni Benzo

del Casalese, in particolare della Val Cerrina.

La notizia si è diffusa rapidamente e ha scosso la comunità di Cremolino. «Siamo costernati e vicini ai suoi cari, Giovanni e la sua famiglia hanno fatto grande il nome del paese con il loro locale e tanti anni di lavoro» commenta il sindaco del paese dell'Ovadese, Massimo Giacobbe. Il ristorante «Bel Soggiorno», nel centro storico del borgo, è stato a lungo un'istituzione, scelto anche da

molte star: una sera, da lì, passò pure Anita Ekberg. Dopo il ritiro dalle cucine del papà Mario, fondatore e chef del locale di via Umberto I scomparso nel 2019, Giovanni, che ai fornelli si era avvicinato fin da ragazzo, aveva preso le redini del ristorante, partecipando anche a varie iniziative promozionali del territorio e comparando pure in televisione, ospite di Benedetta Parodi, una dei clienti affezionati del suo locale. Poi, la chiusura dell'attività, in anni recenti, e la nuova vita, divisa tra la distribuzione dei giornali e l'assistenza all'anziana madre, nella casa sopra il vecchio ristorante.

«Ciao Giò, mi mancherai» il saluto del collega e compaesano Giuseppe Martelli, titolare del «Quartino Divino» di Ovada. Vasto il cordoglio in città e sul territorio per Giovanni, che lascia, tra gli altri, la mamma, il figlio Filippo e la sorella Maria Virginia, educatrice professionale del Consorzio servizi sociali dell'Ovadese. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DI GIAROLE, ERA IN INGHILTERRA PER LA MULTINAZIONALE

## Addio al dipendente Bobst colpito da un'emorragia in trasferta a Manchester

FRANCA NEBBIA  
GIAROLE

Pierantonio Baà non passerà più con il suo cane per le strade del paese. È morto a soli 59 anni vicino a Manchester, in Inghilterra, dove si era recato con l'amico e collega Franco Bossola per un intervento nella ditta di un cliente della multinazionale Bobst di San Giorgio per cui lavoravano. Entrambi erano dipendenti delle Officine meccaniche Cerutti e, dopo il fallimento, i due erano stati assunti dalla multinazionale svizzera a San Giorgio, come «trasfertisti».

«Antonio, come lo chiamavo da 35 anni, cioè da quando ci eravamo conosciuti - dice Franco Bossola dal Regno Unito - martedì della scorsa settimana aveva accusato un po' di testa. Io mi ero assentato per seguire un altro lavoro e quando sono tornato l'ho trovato accasciato a terra. Era stata subito chiamata l'ambulanza ed era arrivato anche l'elicottero per trasferirlo all'ospedale più vicino». La diagnosi, grave, enunciata dai



Pierantonio Baà

medici, era stata di emorragia cerebrale e Pierantonio era stato immediatamente sottoposto a due interventi chirurgici. Ma era entrato in coma, per poi morire lunedì. Al suo capezzale la sorella Fabrizia, accorsa da Borgo San Martino con il marito Marco.

«Avevamo lavorato insieme pochi giorni prima a San Marino, poi eravamo venuti in Inghilterra - dice ancora Bossola - e non avrei mai pensato che potesse succedere una cosa del genere. Gli vole-

vo bene perché era una persona buona e disponibile e insieme si collaborava bene. Ci eravamo conosciuti alla Cerutti di Vercelli nell'88 e abbiamo condiviso gioie e dolori di questo lavoro. Ma Antonio si era fatto voler bene anche dai nuovi colleghi della Bobst e dalla dirigenza. Tutti lo hanno apprezzato per il carattere un po' schivo, ma generoso. Mi mancherà molto».

Franco rimane in Inghilterra per aiutare i familiari di Pierantonio per le pratiche per il trasporto della salma in patria. «C'è parecchia burocrazia e ci vorrà tempo». Anche il collega Luca Natella, in Italia, esprime lo stesso dolore di Franco: «Pierantonio era una persona speciale. Lo dicono tutti i colleghi addolorati per la sua morte». In paese la notizia ha creato forte sgomento tra chi lo conosceva ed apprezzava.

Il sindaco Giuseppe Pavese ne ricorda la disponibilità, la passione per il calcio giovanile e l'impegno nei lavori da eseguire nel polo sportivo. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Speciale **FESTIVAL ECONOMIA**

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

L'INCONTRO ► IN PREVISIONE DELLA KERMESE TORINESE, ALESSANDRIA OSPITERÀ UNA TAVOLA ROTONDA DI ESPERTI PER DISCUTERE SUL TEMA

## Focus sul consumo consapevole

Ripensare la globalizzazione impetuosa che negli ultimi anni ha sconvolto il nostro pianeta, per puntare a uno sviluppo più lento, sostenibile e attento al benessere. Questo il tema su cui si concentra la seconda edizione del Festival internazionale dell'economia, che si terrà a Torino dall'1 al 4 giugno.

Per diffondere maggiormente l'evento nel territorio e nel tempo, Legacoop, tra i membri promotori del festival, ha organizzato una serie di appuntamenti nella regione Piemonte. Dopo la prima tappa che ha toccato Biella lo scorso 17 maggio, è la volta di Alessandria, che lunedì prossimo, il 29 maggio, ospiterà l'appuntamento «Un altro mo(n)do è possibile? La filiera del consumo consapevole». L'incontro si terrà a partire dalle ore 15 alla sala Viale della Camera di commercio alessandrina.

### LE DICHIARAZIONI

«Le imprese cooperative aderenti a Legacoop sono da sempre impegnate per la sostenibilità, ponendo attenzione alle esigenze di un consumatore responsabile e attento - spiega il presidente di Legacoop Piemonte Dimitri Buzio - ecco perché abbiamo voluto dedicare questo secondo appuntamento di avvicinamento al Festival

**Prossimo appuntamento il 29 maggio alle ore 15 alla Camera di Commercio di Alessandria, in sala Viale**



LEGACOOP È TRA I PROMOTORI DEL FESTIVAL

dell'economia a raccontare il nostro modo di intendere il consumo consapevole, certi che possa rappresentare un contributo al tema della kermesse, ovvero il ripensare la globalizzazione». Inoltre, quelli legati alla sostenibilità «sono aspetti che interessano fortemente i giovani che parteciperanno a questo evento attraverso Generazioni Piemonte, il coordinamento degli under 40 di Legacoop rappresentato da Valentina Oreglia, tra i promotori dell'incontro insieme all'ufficio territoriale di Legacoop Piemonte di Alessandria, di cui è responsabile Barbara Daniele» conclude il presidente Buzio.

### ► PER PARTECIPARE

#### Momento di confronto su temi e opinioni



Per chi volesse iscriversi e partecipare all'evento è possibile consultare il sito [www.legacoop-piemonte.coop](http://www.legacoop-piemonte.coop) Per maggiori informazioni potete telefonare al numero 0131 033040

### IL FOCUS

## Puntare a una globalizzazione più sostenibile



A partecipare alla tavola rotonda dedicata al consumo consapevole saranno Paolo Pastore, direttore generale Fairtrade Italia, Giulia Grosso, coordinatrice territoriale Nordovest dell'impresa sociale Altrmercato e Riccardo Berrocchi, coordinatore nazionale Generazioni Legacoop. Dopo gli eventi di avvicinamento sui territori Legacoop sarà presente al Festival dell'Economia di Torino con l'appuntamento di sabato 3 giugno alle ore 19 presso il Museo del Risorgimento di piazza Carlo Alberto 8 con l'evento «Buono, pulito, giusto: un modello di sviluppo sostenibile a tutela del consumatore» a cui parteciperanno Simone Gamberini, presidente nazionale di Legacoop, Bartolomeo Biolatti, rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Elisa Truant, professoressa dell'Università di Torino.