

LE STORIE

Da Paracelso a Barnard la medicina in francobolli

Un dottore nel Novarese colleziona pezzi dedicati alle grandi scoperte e ai casi clinici



Passione
Ezio Mercalli ha 83 anni, per sessant'anni si è mosso fra visite e ricette e ha collezionato francobolli e cartoline legati a Esculapio



PAOLO MIGLIAVACCA

MARCELLO GIORDANI BORGOMANERO (NOVARA)

La storia della medicina? Si impara più facilmente, e divertendosi, coi francobolli. L'idea non poteva che essere di un medico, Ezio Mercalli, di Borgomanero. Oggi il dottor Mercalli ha 83 anni, per sessant'anni si è mosso fra ambulatorio, visite e ricette, e ci tiene a rimarcare che «questa professione non si abbandona mai. E ne sono così convinto che ancora oggi pago la quota di iscrizione all'Ordine e, se vuole, potrei farle una visita e consigliarle il farmaco più adatto per quella bronchite trascurata che si porta dietro».

La passione

Fin da ragazzo Mercalli ha collezionato francobolli e cartoline legati a Esculapio e alle vicende dei camici bianchi: oggi ne ha più di dieci mila, ed è conosciuto in tutta Italia perché espone alle mostre di filatelia i suoi pezzi più pregiati. «Ho cominciato a collezionare un po' per caso: ho sempre avuto due grandi passioni, la medicina e l'arte. Da ragazzino, a Borgomanero, passava ogni due settimane un curioso personaggio che, nel periodo del dopoguerra, raccoglieva qualsiasi tipo di francobollo. Una busta di francobolli ce li pagava una, due lire. Io andavo a cercarli da parenti, amici, conoscenti: coi primi quattrini che ho guadagnato ho comprato un libretto su Van Gogh. E intanto mi è venuta la passione per i francobolli».

Poi Mercalli si è laureato in Medicina e per qualche anno ha provato a coniugare la professione e la passione per l'arte: «Con un amico carissimo, l'avvocato Zonca, avevo aperto a Borgomanero una galleria d'arte, la prima in città. Un periodo splendido, dove ho conosciuto tanti artisti diventati amici. Ma la galleria e i quadri assorbivano sempre più tempo e avrei dovuto smettere di fare il medico: così, a malincuore, ho lasciato Macchiaioli e Divisionisti e mi sono dedicato completamente alle influenze, alle gastroenteriti e ai francobolli che le raccontano».

Oltre ai francobolli, le collezioni di maximafilia, le cartoline «maximum» con



Octave Terrillon
In ricordo del medico francese che ha inventato la disinfezione



Gli strumenti
Un francobollo di Lipsia dedicato ai ferri del mestiere



Gerhard Armauer Hansen
Il dermatologo norvegese scopri il batterio della lebbra

tanto di annullo postale. Il dottor Mercalli non si limita a sistemare con ordine i suoi tesori per le rassegne: accanto scrive un dettaglio curioso, una vicenda storica che aiuta-

no a capire chi mai fosse Imhotep, visir egizio alla corte del faraone Zoser e grande medico: «Il papiro Edwin Smith descrive 48 casi clinici affrontati con successo da questo medico, fra cui 27 traumi alla testa e un tumore».

I reperti

Mercalli ha recuperato antichi francobolli dedicati a Girolamo Fracastoro, «che ha scoperto nel Seicento che le infezioni erano dovute a germi, l'antesignano della patologia moderna», lettere come quella del 7 dicembre 1804 inviata dalla Commissione Vaccinaria Reale al «cittadino Valperga di Caluso»; nelle collezioni di Mercalli sfilano premi Nobel contemporanei ed erboristi del Settecento, astrologi-mediconi rinascimentali, crocerossine americane; con un solo sguardo si può passare da Paracelso al dottor Barnard, dai primi vaccini alle ultime tecniche col laser. «A Borgomanero, la presidente dell'associazione filatelica, la professoressa Lidia Pastore, ha avuto l'idea di andare nelle scuole a raccontare la geografia attraverso i francobolli, e i ragazzi si sono entusiasmatisi. Credo si potrebbe fare anche con la storia della Medicina. Il problema è che con le mail i ragazzi non sanno neppure più cosa siano i francobolli, e un pezzo della nostra cultura si sta perdendo. A proposito, prima di andare via, dica trentatré, così vediamo come sta la bronchite».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

15
quintali di cisrà

ricavati da venti calderoni fumanti sono andati esauriti in solo quattro ore nella passata edizione: dirige le operazioni Maresa Rolfo, storica cuoca del paese



COSTANZA BONO

Il segreto della "cisrà" la zuppa per tutto un paese

A Dogliani nelle Langhe una tradizione dei pellegrini
Minestra di ceci cucinata insieme e servita in piazza

PAOLA SCOLA DOGLIANI (CUNEO)

È l'ultimo mercato prima dell'inverno e che la terra chiuda gli occhi per la stagione del meritato riposo. Bisogna fare scorte per la casa e la dispensa. Ed è anche opportuno, per ottenere i migliori auspici, partecipare alle funzioni religiose dedicate a Santi e defunti. Così centinaia di pellegrini si mettono in viaggio a piedi, percorrendo chilometri e chilometri, per raggiungere Dogliani. Al loro arrivo, commossi da tanta devozione e fatica, i componenti della Confraternita dei Battuti cercano di aiutarli e rifocillarli. Con un piatto povero, ma frutto della terra e della tradizione del paese: la «cisrà», cioè la minestra di ceci. Una tazza di ceci e trippe capace di scaldare e rinvigorire, anche per il pesante viaggio di ritorno. È il 1600, quando la consuetudine ha inizio, insieme con la Fiera dei Santi. Con la sua ricetta «segreta» e gli ingredienti che la differenziano dalle altre zuppe di Langa.

La distribuzione

La distribuzione avviene anche quest'anno, come da quattro secoli, il 2 novembre, con la collaborazione del Comune. Si comincia alle 8 e si va avanti fino all'esaurimento. Tempo fa la manifestazione si svolgeva sotto l'antica ala mercatale, poi si è passati a una più moderna tensostruttura in piazza Martiri. Lì ci sono i pentoloni dove la «cisrà» ribolle fin dalla notte precedente, grazie al prezioso lavoro dei volontari, che da ore puli-

Gli ingredienti



Zucca
Per la cisrà ce ne vogliono circa 400 chili



Trippa
Ingrediente base insieme con i ceci: ce ne vogliono 350 chili



Porri
200 kg per dare gusto: in più molte erbe segrete

scono e affettano verdure. E lì si affollano dall'alba migliaia di persone in coda, con la caratteristica tazza di terracotta, realizzata per l'occasione dalle storiche Ceramiche Besio.

Nella passata edizione da venti calderoni fumanti sono stati ricavati 15 quintali di cisrà, esauriti in soltanto quattro ore. Qual-

che numero: 350 chili di trippe, 150 di ceci, 200 di porri, 400 di zucca. Sono le componenti principali della ricetta, ma non fondamentali. Perché, come in ogni tradizione secolare, l'ultima parola è data agli ingredienti «segreti». Per preparare e servire la «cisrà» gli abitanti di Dogliani iniziano tra la notte e l'alba. E nell'aria, da chilometri, si sente arrivare l'aroma della zuppa.

Direttore d'orchestra

Il «direttore d'orchestra» è Maresa Rolfo, storica cuoca del paese (anche dell'ospedale e dei campeggi parrocchiali). E lei a dare «l'ultimo tocco». E racconta: «Finita la guerra, vennero ad abitare con noi alcuni familiari. Uno zio, «Barba Ricu», che lavorava a Roma nelle cucine reali, quando il re se ne andò decise di rimanere qui. Lui insegnò a mia mamma tanti piatti e io, curiosando, ho ereditato». E ancora: «Qualche anno fa mi chiesero di fare un revival di quelle cene e così è ripresa la tradizione». Ma di segreti manca a parlarne: «Mettiamo le diverse verdure, trippe, ceci. Certo, il mio tocco c'è, così come l'aggiunta di alcune erbe». Maresa cerca qualche «erede», ma non ha ancora trovato la persona giusta: «Quest'anno ho scelto due uomini, vedremo se saranno all'altezza». Da non dimenticare: chi tiene in una mano la tazza della «cisrà» deve stringere, nell'altra, un buon bicchiere di Dogliani docg, il Dolcetto che regala il profumo delle colline di Einaudi. E per gli «enovaghi» irriducibili, aperte cantine e botteghe del vino.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

REGIONE SICILIANA
Azienda Ospedaliero
Universitaria
Policlinico - Vittorio Emanuele
Catania

Si dà avviso che con deliberazione n. 1377 del 10/08/2016 è stata indetta procedura aperta per la fornitura, in somministrazione triennale, di presidi specialistici per Oculistica, Numero Gara 6526749, che sarà esperita il 15/11/2016.

Tutti i documenti per la partecipazione alla gara sono disponibili sul sito dell'Azienda www.policlinicovittorioemanuele.it.

Il Dirigente del Settore
Provveditorato ed
Economato
(Dott. Maurizio Grasso)

TRIBUNALE DI TORINO
FALLIMENTO: N. 101/15
GIUDICE DELEGATO: DOTT.SSA GIOVANNA CARLA DOMINICI
CURATORE: DOTT. LUCA POMA

Si informa che è indetta per il giorno 29.11.2016 alle ore 15:00, presso il Curatore Dott. Luca Poma con studio in Torino, Corso Generale Govone n. 18 una procedura competitiva.

LOTTO N. 1 Ramo di Azienda
Ramo di azienda avente ad oggetto l'attività di commercio al dettaglio di generi non alimentari più precisamente abbigliamento ed accessori da bambini e ragazzi. E' pendente un contratto di affitto di ramo di azienda.

L'azienda non comprende beni immobili.

I beni mobili ricompresi nell'azienda sono i seguenti:

a. Arredi per allestimenti vetrine
b. Mobile ed Apparecchiature per uffici
c. Automezzo
Base d'asta di Euro 40.000,00

CONDIZIONI DI VENDITA
I soggetti interessati devono rivolgersi al Curatore Dott. LUCA POMA (studiopoma@tin.it - Tel. 011/568.18.19 - Fax 011.501465) per prendere visione delle condizioni, delle modalità e della documentazione riguardante la vendita e dovranno far pervenire presso lo Studio del Curatore sito in Torino, C.so G. Govone n.18, scala sx, III° piano entro le ore 17:00 del giorno 28/11/2016, le rispettive offerte in busta chiusa e con relativa cauzione, pari al 10% dell'offerta avanzata.

REGIONE AUTONOMA DELLA VALLE D'AOSTA
S. O. AFFARI DI PREFETTURA
PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 15 - 11100 AOSTA
www.regione.vda.it/prefettura - Tel. 0165/274964
Affidamento del servizio di accoglienza per cittadini stranieri, CIG 683648805F, Base d'asta: Euro 19.194.770,00, Termine ricezione candidature: ore 12,00 del 28/11/2016.

QUESTI E MOLTI ALTRI AVVISI LI PUOI TROVARE ANCHE ONLINE
www.legaleentiateste.it
www.lastampa.it

TRIBUNALE DI VERBANIA
C.P. Cantieri Nautici Solcio Srl in liquidazione n. 1/2015
INVITO AD OFFRIRE

Il Liquidatore Giudiziale, preso atto delle due distinte offerte pervenute per l'acquisto del compendio immobiliare e dell'azienda della debitrice

INVITA
eventuali interessati a formulare proposte irrevocabili d'acquisto, anche autonome, conformi a quelle già a mani della procedura ma di importo superiore ad: a) euro 2.000.000,00 per il compendio immobiliare sito in Lesa (NO) Via al Campeggio 10, composto da Capannone a Lago, Area pertinenziale ed Area Esposizione già locato all'affittuario dell'azienda; b) euro 300.000,00 per il compendio aziendale ivi esercitato da terzi in regime di affitto d'azienda, facendole pervenire al Liquidatore Giudiziale, Dott. Stefano D'Amora, entro e non oltre le ore 12:00 del 30 novembre 2016 a mezzo PEC all'indirizzo stefano.damora@odcecimilano.it. Solo con comunicazione PEC al medesimo indirizzo entro le ore 12:00 del giorno 23 novembre 2016 si potrà richiedere la documentazione ritenuta di interesse per la valutazione dei beni ai fini della proponenda offerta. Le offerte dovranno essere accompagnate dalla consegna entro il medesimo termine di una cauzione del 10% del prezzo offerto tramite assegno circolare intestato alla Procedura. La Procedura si riserva di valutare liberamente le offerte pervenute e di avviare una gara fra gli offerenti che eventualmente sarà tenuta non oltre il 15 dicembre 2016 con modalità che saranno comunicate agli offerenti. Il presente è un invito a formulare proposte irrevocabili di acquisto, non costituisce offerta al pubblico né una sollecitazione all'investimento ai sensi dell'art. 94 e ssgg. D.Lgs. 58/98, né un'offerta di vendita e non comporta alcun vincolo/obbligo per la Procedura, né alcun diritto a qualsiasi titolo (mediazione o consulenza) in favore di terzi. (Cod. A362880,A362881)

Il Liquidatore Giudiziale - Dott. Stefano D'Amora