

Perfil

POR ADELFO SOLARTE

Del niño que llegó al intelectual que se fue

Don Mario Spinetti Berti... otra vez zarpó



No hay duda posible: el nombre del doctor Mario Spinetti Berti figurará en grandes letras al momento de hablar de sus aportes en el campo de la investigación médica, sobre todo si esas contribuciones se miden desde su referencial libro *Manual de bioquímica*, hasta su dilatada labor formativa en las aulas de la Universidad de Los Andes.

Todo se suma a favor de apuntalar la memoria de un gran merideño.

Decano de Medicina por varios períodos, embajador, propulsor de proyectos como la Academia de Mérida, Don Mario excede el perfil promedio de un ciudadano. Como un homenaje a su aporte, en lo humano y académico, *La Revista* dedica estas páginas a recordarlo con afecto y respeto interpretando el sentimiento de los que viven en esta tierra a la que él tanto le dio.

El domingo 19 de agosto de 2007 Don Mario Spinetti Berti decidió que era tiempo de hacer las maletas, una vez más. Claro que en esta oportunidad se trataba de un viaje absoluto, definitivo, infinito. Pero viaje al fin de cuentas para alguien que sabía de barcos y de océanos.

En realidad si estuviera aquí Don Mario pudiera decir que es esta la continuación de un viaje. El mismo que inició de niño en la cansada estructura del *Virgilio*, el barco que lo llevó a él y a su familia a cruzar el océano Atlántico cuando Mario quisiera alcanzaba los ocho años de edad.

Nació Don Mario en un pueblito llamado San Piero, de Marina di Campo, comunidad ubicada en la Isla de Elba, provincia de Livorno, en Italia.

Las circunstancias lo pusieron un día como un pasajero más rumbo a Venezuela. Era el año 1928 y del otro lado del vasto océano una Mérida adormilada entre neblinas lo esperaba para la aventura de la vida.

Entre los muchos recuerdos que hizo públicos, Don Mario contó una vez que la Mérida que encontró era minúscula pero fascinante.

Instalado aquí, la Universidad de Los Andes a la cual le tocó conocer en 1938 - ya joven con vocación para los estudios - era sustancialmente distinta a la actual. "Aquella reposaba casi integrante en lo que hoy es el edificio rectorado. Algunas casas ubicadas en los entornos daban cobijo a algunas de las facultades", contó en una ocasión.

"Me gustaba mucho la botánica, la biología y la zoología",

rememoró el insigne investigador en cierta entrevista. Dijo que al entrar a la ULA esas áreas tan específicas de la actividad científica “al menos a escala universitaria, no existían en la ULA de entonces”. Fue por ello que tras pensarlo varias veces Spinetti Berti escogió la carrera de Medicina ya que era “lo más parecido a lo que me atraía”.

Sin embargo, tras cumplir con la famosa pasantía rural, Don Mario se dedicó casi exclusivamente a la actividad académica, abriéndose espacio en el complejo mundo de la bioquímica, área en la que con el correr de los años generaría un vasto conocimiento.

Libros en el camino

Aquel niño italiano creció, construyó una hermosa familia, dio aportes académicos, y científicos que hoy las ciencias atesoran.

Su célebre *Manual de Bioquímica*, el *Manual de Bioquímica Funcional*, “*Manual de Biología*”, “*Temas de Biología*”, “*Introducción a la Historia de la Bioquímica*”, “*XI Médicos Rectores de la ULA*”, “*Los italianos de Mérida*”, “*Gastronomía y Salud*”, son sólo algunos de los libros que dan constancia de un hombre que dedicó muchas de sus horas al amparo de las montañas merideñas a reflexionar investigar sobre los asuntos que como médico inquietaban su vida.

De seguro en la maleta de este nuevo viaje, el que ahora realiza por distantes mares, también lleva parte de esos

libros. Hablamos de un equipaje inmenso. Hablamos de un barco que sería la envidia del *Virgilio*. Uno tan grande para que toda Mérida vaya con él.

Una vida llena de honores

Si bien el reconocimiento más importante que se le brindó a Don Mario Spinetti Berti fue la admiración, el respeto y la amistad que le prodigó Mérida y su gente – afectos que fueron labrados no como gestos de simple gentileza sino como tributos a tangibles méritos humanos e intelectuales del insigne hombre – una figura de tan alta talla no podía pasar por el mundo sin que ciudadanos, instituciones, pueblos y países manifestaran su complacencia de tenerlo como hijo.

El doctor William Lobo Quintero, entrañable amigo de Spinetti Berti nos recuerda que éste recibió justos reconocimientos en su vida, “entre otros ser Miembro de la Academia Nacional de Medicina, Caballero de Mérito de la República de Italia, Doctorado Honoris Causa de la ULA y recibir las órdenes “Andrés Bello”, “Tulio Febres Cordero”, “Ciudad de Mérida”, “Francisco de Miranda”, “Mérito al Trabajo”, Medalla JORFAN y “Fray Juan Ramos de Lora”, entre otras.

En realidad la lista de botones, diplomas, placas y otros elementos de esos que intentan destacar los méritos de una persona, se pierden de vista en los recuerdos físicos que dejó en tierra Don Mario. Otros recuerdos, los

que no pueden encontrarse en este mundo, se fueron con él para decirle siempre que hubo gente que sintió gran aprecio por su vida y obra.

Entre cazuelas

Cuando en su oportunidad al doctor Mario Spinetti Berti se le consultaba por los aportes culturales que los italianos han dejado en Venezuela, y más específicamente en Mérida, en ningún momento dudó en asomar la gastronomía como una bandera de Italia que ondea en los paladares de los habitantes de esta tierra entre montañas.

Así como bien preparaba sus recetas, haciendo de la cocina una especie de templo donde debía rendírsele culto al sabor, también Don Mario unió dos cualidades para producir otros manjares, no necesariamente comestibles: su pasión por la escritura y sus conocimientos gastronómicos dieron como resultado los libros *La Pasta- Recetas favoritas de Don Mario* y *La Papa. Recetas favoritas de Don Mario* textos que constituyen obras fundamentales para aquellos que buscan acercarse al emblemático plato italiano y a la papa como opción alimenticia. En este caso, los libros que nos legó Spinetti Berti nos llevan de la mano amigable de un experto en la materia, pero con la amenidad y la sencillez que hacen posible que tales conocimientos no resulten en aburrida exposición de ingredientes sino en invitación a atreverse a tomar la sartén por el mango, literalmente. □