GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Descobreixen un tros de formatge de 340 anys

Opinió | 09/08/2016 | 15:12

El vi, la carn curada i el formatge són aliments que saben genial quan són vells

El vi, la carn curada i el formatge són aliments que saben genial quan són vells. Però, quan es poden considerar massa vells? ¿340 anys, potser?

Segons informa el Sweden 's Evening Post, uns bussos que estan explorant l'Kronan -un vaixell històric que va naufragar prop de la costa de Suècia- han trobat unes monedes d'or, un anell de diamants i el que creuen que és un bon tros de formatge pudent .

En concret, es tracta d'una pasta fètida dins d'un pot negre que suposadament fa olor de formatge i llevat. "Es podria dir que és un tipus de producte lacti i creiem que és formatge", explica Lars Einarsson, investigador del Museu de Kalmar.

"Sembla ser algun tipus de formatge granular de Rocafort. En haver estat en el fang, es troba raonablement ben conservat. A més ha estat en el fons del mar durant 340 anys. No estem parlant de la tomba de Tutankamon", comenta Einarsson.

L'embarcació Kronan es va enfonsar per una explosió en una batalla contra les forces daneses i holandeses l'1 de juny de 1676. Aproximadament 40 homes van sobreviure, però 800 van perdre la vida.

Els investigadors han deduït molta informació del naufragi gràcies als més de 20.000 artefactes

trobats, entre els quals s'inclou teixit cerebral. Un cop el formatge estigui analitzat adequadament, esperen que proporcioni més informació sobre com era la vida en un vaixell al segle XVII.

Algú té gana?

Aquest article va ser publicat originalment en l'edició nord-americana de 'The Huffington Post' i ha estat traduït de l'anglès per Daniela Guillén

Autor: Jesús Domingo Martínez/GN

https://gironanoticies.com/noticia/39128-descobreixen-un-tros-de-formatge-de-340-anys.htm