



IN EGITTO SCOPERTO IL FORMAGGIO PIÙ ANTICO DEL MONDO

7 Agosto 2018 

IL CAIRO – Il formaggio è notoriamente uno degli alimenti più arcaici, ma trovarne una forma ultramillenaria colpisce anche a livello scientifico e consente di annunciare che è stato rinvenuto quello probabilmente “più antico al mondo”.

La scoperta è stata fatta da un team italo-egiziano che ha appena pubblicato uno studio sulla rivista *Analytical Chemistry* annunciando la scoperta di un pezzo di formaggio – mix di tre tipi di latte: di pecora, capra e mucca – cagliato in Egitto ai tempi dei faraoni, circa 3.200 anni fa.

Quello rinvenuto “è probabilmente il più antico residuo solido di formaggio mai rinvenuto finora”, sottolinea lo studio del team di ricercatori e professori dell’Università di Catania e della Cairo University.

La “massa solidificata biancastra” è stata rinvenuta in un’anfora durante gli scavi della tomba di un alto funzionario a Saqqara, a sud del Cairo. La certezza che si trattasse di formaggio fatto con latte “ovino-caprino-bovino” è arrivata attraverso l’uso di indagini “proteomiche” eseguite dal gruppo di ricerca del Dipartimento di Scienze Chimiche dell’Ateneo catanese.

L’indagine ha permesso inoltre di tracciare una “sequenza peptidica attribuibile al batterio *Brucella melitensis*”. Insomma la brucellosi, una malattia infettiva detta anche “febbre mediterranea” già diffusa nell’antico Egitto. Finora le uniche prove della sua diffusione derivano dagli effetti osteoarticolari rilevati sui resti di alcune mummie, ma lo studio ora permette “di riportare il primo caso assoluto di presenza di brucellosi in epoca faraonica attraverso prove biomolecolari”, hanno riferito all’*Ansa* fonti dell’ateneo siciliano.

La ricerca consente inoltre di stabilire con più accuratezza il periodo in cui la produzione casearia si è sviluppata nell’antico Egitto e determinare meglio le abitudini socio-economiche e culturali che ne derivano. L’archeo-formaggio era stato destinato al viaggio eterno del proprietario della tomba: Ptahmes, sindaco di Tebe e ufficiale di alto rango durante i regni di Seti I e Ramses II (quindi 1290-1213 avanti Cristo).

Il sepolcro era stato scoperto da alcuni cacciatori di tesori nel 1885, ma la sua localizzazione, non essendo stata registrata, è andata perduta sotto le sabbie del deserto del Sahara e riscoperta solo nel 2010 da un team di archeologi dell’Università del Cairo.

L’uso della proteomica in residui di cibo così antichi è ancora un campo largamente



inesplorato e potrebbe portare nuovi sviluppi in numerose discipline, dall'archeometria alle scienze forensi, sottolineano all'ateneo catanese. Il team di ricercatori che ha fatto la scoperta é stato coordinato dal Professor Enrico Ciliberto, mentre la responsabile dello scavo archeologico a Saqqara é la Professoressa Ola el-Aguizy.