



Las regiones del sur de la costa atlántica consumían menos productos lácteos que las del norte hace 7.000 años

- Un equipo internacional, liderado por la Universidad de Oviedo, ha analizado la composición química de los restos de comida conservados en la cerámica usada por los primeros campesinos que se asentaron en la zona
- Los resultados pueden guardar relación con la mayor tolerancia a la lactosa que existe actualmente en los países del noroeste de Europa, posiblemente adquirida por un mayor consumo durante siglos al contar con más ganado bovino

Oviedo/Uviéu, 27 de abril de 2020. Las regiones del sur de la costa atlántica consumían menos productos lácteos que las del norte hace 7.000 años. Un equipo científico internacional, liderado por Miriam Cubas, profesora del Departamento de Historia de la Universidad de Oviedo, ha analizado la composición química de los restos de comida conservados en la cerámica usada por los primeros campesinos que se asentaron en la zona. Los resultados, que acaban de publicarse en la revista *Nature Communications*, guardan relación con la mayor tolerancia a la lactosa que existe en la actualidad en los países del noroeste de Europa, posiblemente adquirida por un mayor consumo durante siglos al contar con más ganado bovino, frente la mayoritaria ganadería de ovejas y cabras de los países del sur.

Los resultados revelan una variabilidad de las prácticas culinarias con la expansión de la agricultura a lo largo de la costa atlántica en la mencionada época. Los análisis químicos de los contenidos cerámicos han permitido explorar lo que estas comunidades neolíticas cocinaron en los recipientes de cerámica. Este método de análisis permite analizar los lípidos conservados en los recipientes y saber de qué alimentos proceden (por ejemplo, grasas de animales, ceras de plantas, aceites de pescado y resinas) y, por tanto, qué se cocinó en estos recipientes.

En la península ibérica, las cerámicas se usaban básicamente para el cocinado de carne, de herbívoros rumiantes, y a medida que se introduce la cerámica en el norte de Europa



aumenta considerablemente la presencia de recursos lácteos, siendo mayoritaria en las islas británicas. Esto contrasta claramente con la zona del Báltico, donde estos recipientes se usaban para cocinar pescado.

Hasta ahora no había datos en la zona atlántica del continente, siendo este el primer estudio publicado para la zona atlántica de la península ibérica y Francia.

La investigadora Miriam Cubas afirma que el estudio “ofrece una amplia comparación regional sobre el uso de la cerámica durante la Prehistoria. Estos resultados contribuyen a obtener más información sobre cómo vieron los grupos humanos durante este proceso de cambio tan trascendental que supuso la introducción de la ganadería y la agricultura”.