

Los suizos han comenzado a ponerle música al queso para hacerlo más sabroso.



Un paisano sueco de Burgdorf (que, para más señas, es veterinario) ha creído tener idea del siglo. Beat Wampfler va a experimentar con buena parte de la producción quesera de Emmental de la región una teoría que lleva consigo desde hace años, sin haber podido probarla hasta ahora. “Las bacterias son las responsables de la formación del sabor del queso, y sus enzimas influyen en su maduración. Estoy convencido de que la humedad, los nutrientes y la temperatura no son los únicos elementos que incluyen en el sabor del queso”, ha declarado para AFP.

I Gouda Feeling: durante los próximos meses y concluyendo el

próximo 14 de marzo, Wampfler y su equipo están conduciendo ensayos sobre distintos trozos de queso. A unos les está poniendo Led Zeppelin, a otros A Tribe Called Quest. También compositores clásicos y techno, todo el espectro. En las mismas palabras de este analista, espera que los que mejor salgan sean los de rap, ya que así cree que sería más fácil convencer a la juventud de que se reenganche a este famoso queso.

Sonoquímica: esta propuesta, que nos suena a partes iguales campaña científica que promocional, en realidad está en la tradición de una rama que estudia cómo la energía puede ser transportada por ondas sonoras y provocar aceleraciones químicas en ciertos materiales, especialmente en entornos líquidos y gracias a ultrasonidos.

Cántale a las plantas: muchos lo hacen, o les dicen palabras bonitas. Tal vez hayas leído sobre una serie de pruebas que se hicieron en este campo para comprobar si las plantas tenían capacidad auditiva. Un estudio de 2017 apuntaba a que la planta del guisante puede discriminar y detectar sonidos que provienen de agua, y un estudio de 2014 demostraba que el berro de roca puede diferenciar entre los sonidos de masticación de orugas y las vibraciones del viento, modificando sus toxinas para resistir mejor al medio.

El científico que insultaba al arroz: sin embargo, uno de los experimentos más populares y difundidos fue desmontado hace tiempo. En 1973 Dorothy Retallack condujo ensayos poniéndole distintos tipos de música a las plantas, mostrando cómo éstas mismas amaban la música clásica. Más delirantes, aunque igualmente populares, son las pruebas de Masaru Emoto, un hombre que acaparó la atención de los medios a principios de los 2000 vendiendo la idea de que el agua cristalizaba más bonita o más fea dependiendo de la energía de sus interlocutores humanos. Su último experimento incluía hablarme a botes de arroz, a los que les decía palabras hermosas, insultos o conversaciones aleatorias.

La música que sí influye al queso: el equipo de Beat Wampfler lo tendría más fácil para mejorar la calidad de los quesos si hubiese invertido los sujetos de su ensayo. Desde hace años se sabe que la música sí que influye a nuestra experiencia alimentaria y nuestro paladar. Un trozo de tofe puede sabernos más amargo o dulce dependiendo de si la melodía es más incómoda o agradable. Y si vas a ir de cena con un sinestésico, además del menú deberás considerar con precisión el sonido del local: se ha comprobado cómo lo que a 50 Hz les sabe exquisito a 3.000 Hz les hace vomitar.

Fuente: magnet.