



# Sociedad Argentina de Nutrición Clínica (SANC)

Asociación Civil - Pers. Jurídica: 506 "A" / 09

Sede Central: Mendoza 181 PB Of. 3 - Córdoba Capital (0351)4224716

Sede Capital Federal: Rivadavia 2069 - (011)4954-4980 - [www.nutricion.org.ar](http://www.nutricion.org.ar) / [info@nutricion.org.ar](mailto:info@nutricion.org.ar)

## Hesperidina (bebida)

**Fuente: Wikipedia:** [http://es.wikipedia.org/wiki/Hesperidina\\_\(bebida\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Hesperidina_(bebida))

La Hesperidina es una bebida argentina a base de corteza de naranjas amargas o agrias y dulces de frutos inmaduros los cuales tienen un alto contenido en flavonoides (hesperidina, neohesperidina y narangina).(1) Su creador fue Melville Sewell Bagley, fundador de la empresa argentina Bagley, en el año 1864. Hoy se sigue produciendo y consumiendo en Argentina. Su sabor es suave, dulce, y se suele mezclar con agua tónica, soda, gaseosa pomelo o como mixer en diferentes tragos o cócteles. Se le reconocen efectos antioxidantes y otros propios de los flavonoides que contiene.

### Historia

En el año 1862 un inmigrante oriundo de Boston, llamado Melville Sewell Bagley (10 de Julio de 1838, Maine, Estados Unidos de Norteamérica - 14 de Julio de 1880, Buenos Aires, Argentina)(2) recaló en Argentina. Comenzó a trabajar en la farmacia "La Estrella", que aún hoy existe, en la porteña esquina de Defensa y Alsina. Allí, entre alambiques, tubos de ensayo, fórmulas ingeniosas, y utilizando las naranjas de una vieja quinta ubicada en Bernal, crea una bebida de la que pronto hablará todo Buenos Aires. Fue inhumado en el Cementerio Británico de Buenos Aires

### Campaña publicitaria novedosa

Al vislumbrar el potencial de su bebida, Melville comienza a planificar una campaña publicitaria muy original y vanguardista para la época:(3) un día como cualquiera los porteños comenzaron a ver las calles pintadas con enormes letreros con la palabra "Hesperidina" y nada más.

La curiosidad invadió a gran parte de los 140.000 habitantes que en ese momento tenía Buenos Aires. Durante más de dos meses, nadie podía descifrar su significado hasta que tiempo después, un 24 de diciembre de 1864, se devela la incógnita en "La Tribuna", uno de los periódicos más importantes del país: El mejor y más original aperitivo del mundo nació en la Argentina y ya se podía comprar. Intriga primero, develación después: el lanzamiento fue un auténtico suceso. Tal fue el éxito que inmediatamente comenzaron a aparecer las falsificaciones o imitaciones de dudoso origen. Melville actuó rápidamente, convenciendo al Presidente de la Nación, Nicolás Avellaneda, de la necesidad de crear un registro de marcas y patentes. En 1872 el registro fue creado, y en su honor Hesperidina fue la marca número uno en registrarse en Argentina.(4)

Poco tiempo después, para ajustar aún más los niveles de control "anti-piratería", Melville decide imprimir las etiquetas de Hesperidina en la Bank Note Company de New York. En apenas unos pocos meses Hesperidina se convierte en el aperitivo "de moda" gracias a su sabor original y a la calidad de sus ingredientes y elaboración, e incluso es aceptada socialmente para el consumo de las mujeres en espacios públicos.

### Tónico de guerra

Hesperidina también estuvo presente en la Guerra de la Triple Alianza (1864–1870), más



# Sociedad Argentina de Nutrición Clínica (SANC)

Asociación Civil - Pers. Jurídica: 506 "A" / 09

Sede Central: Mendoza 181 PB Of. 3 - Córdoba Capital (0351)4224716

Sede Capital Federal: Rivadavia 2069 - (011)4954-4980 - [www.nutricion.org.ar](http://www.nutricion.org.ar) / [info@nutricion.org.ar](mailto:info@nutricion.org.ar)

precisamente en las tiendas de campaña para **“revitalizar a los heridos”**, gracias a sus **propiedades terapéuticas que contrarrestaban problemas estomacales originados principalmente por la poca potabilidad del agua**. De los hospitales se trasladó rápidamente al campo de batalla **para mejorar cualquier dolencia entre la tropa**.

## Propiedades medicinales

La Hesperidina desde sus comienzos fue considerada incluso un tónico debido a sus propiedades medicinales aportadas por las naranjas. De hecho su principal componente es la sustancia “hesperidina”, un flavonoide que se encuentra en los cítricos (5) y que produce efectos antioxidantes, altamente beneficiosos para las funciones digestiva y circulatoria. Desde los años 90’ y hasta el día de hoy se han encontrado diversos y altamente efectivos usos terapéuticos para la Hesperidina. Entre ellos es efectiva para las úlceras varicosas, hemorroides, várices, hipertensión, reducción del colesterol, disminución de dolores, artritis reumatoidea, etc.

## Hesperidina y la cultura.

Hesperidina aparece en tres cuentos de Julio Cortázar, Casa Tomada, Tía en apuros y Circe. También aparece en la obra de Juan Carlos Casa Fraile Muerto.<sup>6</sup> y en el cuento "Perdido" de Haroldo Conti<sup>[1]</sup>. El famoso cantante de tangos Polaco Goyeneche la elegía como su bebida favorita y siempre la tomaba en la barra del bar La Sirena en el barrio de Saavedra. Hesperidina también apareció en varios almanaques del recordado y célebre Molina Campos. Incluso existe un tango de nombre “Hesperidina. Tango de Moda” compuesto por Juan Nirvassed en el año 1915 y ganador del premio al mejor tango de la S. Sportiva Argentina, entre otros reconocimientos. Por otra parte el gran explorador Francisco Pascasio Moreno, más conocido como Perito Moreno, llevaba siempre Hesperidina en sus largas y crudas excursiones como fiel compañera para atenuar la rudeza del clima.

[editar]Notas

↑ Gerozanno, H.; Blacno, S.; Robin, J.H. *Contenido de glicósidos de flavonoides en frutos inmaduros en Citrus aurantium y Citrus sinensis del noroeste argentino en Información Tecnológica*, ISSN 0716-8756, Vol 13, n°3, 2002, (pp.49-53)

↑ Lucio Ricardo Pérez Calvo. *Norteamericanos en la Argentina*, Publicado por L.R. Pérez Calvo, 2007, ISBN 987-05-2845-7, ISBN 978-987-05-2845-6

↑ Véase la voz Hesperidina en Alberto Borrini. *El siglo de la publicidad, 1898-1998: Historias de la publicidad Gráfica Argentina*, Editorial Atlántida, 1998

↑ Jorge O. Gazaneo, Mabel M. Scarone, *Revolución Industrial y equipamiento urbano*, Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas, 1967 Véase en [Google books](#)

↑ Gerozanno, H.; Blacno, S.; Robin, J.H. *Contenido de glicósidos de flavonoides en frutos inmaduros en Citrus aurantium y Citrus sinensis del noroeste argentino en Información Tecnológica*, ISSN 0716-8756, Vol 13, n°3, 2002, (pp.49-53) p. 49

↑ Juan Carlos Casas, *Fraile muerto*, Editorial Stokcero, 2002, ISBN 987-20506-5-1, ISBN 978-987-20506-5-8, pag. 114