

El Ceregumil

Famoso **tónico** que nace en **1907** gracias a la inventiva, inquietud y perseverancia de un boticario granadino, **Bernabé Fernández Sánchez**, empeñado en aliviar a personas convalecientes y con intolerancia gástrica, una dolencia que provocaba una elevada mortalidad infantil en la época. Precisamente, su hijo de 2 años cayó gravemente enfermo por tal motivo; no asimilaba nada de lo que ingería, llegando a estar al borde de la muerte. Su padre pudo comprobar la eficacia del producto cuando, gracias al jarabe, el niño comenzó a recuperarse y a estar bien alimentado.

El **Ceregumil** se elabora a partir de una mezcla de **semillas de cereales y legumbres** como trigo, cebada, avena, maíz, judías y lentejas, al que se añadía **glicerofosfato** de cal, **azúcar** de caña, **elementos hidrocarbonados** de la miel y **agua**.

En un principio, en su farmacia de Montilla (Córdoba) se vende en unos tarros gruesos y oscuros, cuyo etiquetado, elaborado manualmente por el propio Bernabé, describe el producto como "**un tónico y alimento remineralizador del organismo especialmente indicado en casos de enteritis agudas y crónicas, anemias, escrofulismo, dispepsias y debilidad orgánica**". Su uso se recomienda también para los niños débiles y enfermos, las embarazadas, las mujeres lactantes, los niños de pecho, los trabajadores cansados y agotados, los ancianos y personas de estómago delicado; y para combatir los vómitos y las diarreas, la úlcera de estómago, la obesidad, y como reparador de alimentos.

Su bautismo nominal tuvo lugar en **1912**, cuando la competencia de jarabes similares e imitadores, llevó a su inventor a **registrarlo y patentarlo** con el nombre de Ceregumil. El nombre es un intento de **acrónimo** formado con algunas sílabas de las palabras "**cereales**", "**leguminosas**" y "**miel**", que forman parte de la composición del producto. Al mismo tiempo, se cambió el envase y comenzaron a fabricarse las botellas de vidrio, imagen de las últimas décadas.

Ceregumil se enorgullece y enarbola la bandera de ser un producto natural, elaborado sin química ni aditivos, en el que se unen los conceptos de dietética y salud, con el único objetivo de mejorar la salud a través de complementos alimenticios naturales.

