

# SCHEDA



## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	C
<b>NCT - CODICE UNIVOCO</b>	
NCTR - Codice Regione	19
NCTN - Numero catalogo generale	00382166
ESC - Ente schedatore	SA6
ECP - Ente competente per tutela	R19CRICD

## OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
CTG - Categoria	STRUMENTI E ACCESSORI
<b>OGT - DEFINIZIONE BENE</b>	
OGTD - Definizione	Torchio
OGTT - Tipologia	idraulico
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
<b>QNT - QUANTITA'</b>	
QNTN	2

**OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO**

<b>OGCT - Trattamento catalografico</b>	scheda unica
<b>OGM - Modalità di individuazione</b>	appartenenza ad una collezione o raccolta privata
<b>OGR - Disponibilità del bene</b>	bene disponibile

**RV - RELAZIONI****RSE - RELAZIONI CON ALTRI BENI**

<b>RSER - Tipo relazione</b>	è contenuto in
<b>RSES - Specifiche tipo relazione</b>	correlazione posizionale
<b>RSET - Tipo scheda</b>	A
<b>RSEC - Identificativo univoco della scheda</b>	1900382165

**LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA****PVC - LOCALIZZAZIONE**

<b>PVCS - Stato</b>	ITALIA
<b>PVCR - Regione</b>	Sicilia
<b>PVCP - Provincia</b>	CL
<b>PVCC - Comune</b>	Caltanissetta

**PVL - ALTRO TOPONIMO**

<b>PVLT - Toponimo</b>	via Xiboli, 345
------------------------	-----------------

**LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA**

<b>LDCT - Tipologia</b>	convento (ex)
<b>LDCQ - Qualificazione</b>	cappuccino
<b>LDCN - Denominazione attuale</b>	Stabilimento Amaro Averna S.p.A. - Gruppo Campari
<b>LDCF - Uso</b>	museo aziendale
<b>LDCK - Codice contenitore fisico</b>	ICCD_CF_0694434508851
<b>LDCU - Indirizzo</b>	Via Xiboli, 345
<b>LDCM - Denominazione raccolta</b>	Collezione Amaro Averna

**ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE**

<b>ACBA - Accessibilità</b>	in parte
-----------------------------	----------

**LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE**

<b>TLC - Tipo di localizzazione</b>	luogo di esposizione
-------------------------------------	----------------------

**PRV - LOCALIZZAZIONE**

<b>PRVS - Stato</b>	ITALIA
<b>PRVR - Regione</b>	Sicilia
<b>PRVP - Provincia</b>	CL
<b>PRVC - Comune</b>	Caltanissetta

**LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE**

<b>TLC - Tipo di localizzazione</b>	luogo di provenienza/collocazione precedente
-------------------------------------	--

**PRV - LOCALIZZAZIONE**

<b>PRVS - Stato</b>	ITALIA
<b>PRVR - Regione</b>	Sicilia
<b>PRVP - Provincia</b>	CL
<b>PRVC - Comune</b>	Caltanissetta
<b>PRVL - Località</b>	c.da Xiboli

**GE - GEOREFERENZIAZIONE**

<b>GEI - Identificativo Geometria</b>	2
<b>GEL - Tipo di localizzazione</b>	localizzazione fisica
<b>GET - Tipo di georeferenziazione</b>	georeferenziazione puntuale
<b>GEP - Sistema di riferimento</b>	WGS84
<b>GEC - COORDINATE</b>	
<b>GECX - Coordinata x</b>	14.082611
<b>GECY - Coordinata y</b>	37.50256
<b>GPT - Tecnica di georeferenziazione</b>	rilievo da cartografia senza sopralluogo
<b>GPM - Metodo di posizionamento</b>	posizionamento approssimato

**DT - CRONOLOGIA****DTZ - CRONOLOGIA GENERICA**

<b>DTZG - Fascia cronologica /periodo</b>	XX secolo
<b>DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo</b>	seconda metà
<b>DTM - Motivazione/fonte</b>	analisi storico-scientifica

**DA - DATI ANALITICI**

<b>DES - Descrizione</b>	<p>Il torchio vinario idraulico è composto da una basamento metallico completo di piedi. Al centro del basamento è alloggiata, perpendicolare alla base, una vite in ferro più o meno lunga; nella stessa base è presente una scannellatura circolare con la funzione di incanalare il torchiato. Sulla sommità della vite è alloggiata una grossa madrevite (chiocciola) collegata ai martinetto idraulico, mediante staffe apposite, che permette la discesa e la pressione delle vinacce da torchiare. Nella scannellatura del basamento, concentrica ed esterna al foro centrale, trova sede la gabbia del torchio. La gabbia è una struttura cilindrica formata da doghe in legno di faggio o rovere, distanziate le une dalle altre e fissate su fasce semicircolari in ferro tramite bulloni. Per semplicità ed esigenza di manovre di cantina la gabbia è suddivisa in due parti semicilindriche, unite tramite un sistema di quattro agganci ad occhielli e spine di ferro, per parte.</p>
--------------------------	---

**ISE - ISCRIZIONI/MARCHI/STEMMI/TIMBRI**

<b>ISER - Riferimento alla parte</b>	Martinetto
<b>ISEP - Posizione</b>	Sulla parte anteriore in basso al centro
<b>ISED - Definizione</b>	marchio
<b>ISEE - Specifiche</b>	con iscrizione

<b>ISEZ - Descrizione</b>	targhetta di forma ovale fissata al martinetto con due viti a testa esagonale
<b>ISEQ - Quantità</b>	1
<b>ISES - Supporto</b>	targhetta in metallo
<b>ISEC - Classe di appartenenza</b>	documentaria
<b>ISEL - Lingua</b>	italiano
<b>ISET - Tipo di scrittura/di caratteri</b>	maiuscolo
<b>ISEM - Materia e tecnica</b>	a rilievo
<b>ISEI - Trascrizione</b>	MACCHINE ENOLOGICHE CALZOLARO - F.LLI ROSSI

#### **ISE - ISCRIZIONI/MARCHI/STEMMI/TIMBRI**

<b>ISER - Riferimento alla parte</b>	martinetto
<b>ISEP - Posizione</b>	Sulla parte posteriore in basso al centro
<b>ISED - Definizione</b>	marchio
<b>ISEE - Specifiche</b>	con iscrizione
<b>ISEZ - Descrizione</b>	targhetta di forma ovale fissata al martinetto con due viti a testa esagonale
<b>ISEQ - Quantità</b>	1
<b>ISEC - Classe di appartenenza</b>	strumentale
<b>ISEL - Lingua</b>	italiano
<b>ISET - Tipo di scrittura/di caratteri</b>	maiuscolo
<b>ISEM - Materia e tecnica</b>	a rilievo
<b>ISEI - Trascrizione</b>	MARTINETTO GOLIA - TIPO 10

#### **MT - DATI TECNICI**

##### **MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	Vite senza fine , martinetto idraulico, basamento, fasce semiccolari in ferro, elementi di fissaggio
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ ferro
<b>MTCT - Tecnica</b>	filettatura, fusione, modellatura a stampo, saldatura, verniciatura
<b>MTCS - Note</b>	Tutte le componenti metalliche del torchio vinario a pressione idraulica sono trattate mediante utilizzo di vernici atossiche.

##### **MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	Doghe gabbia cilindrica
<b>MTCM - Materia</b>	legno/ faggio
<b>MTCT - Tecnica</b>	curvatura, essiccazione, levigatura
<b>MTCS - Note</b>	Viene utilizzato questo particolare tipo di legname (faggio nazionale) perchè si distingue per essere insapore e inodore e pertanto indicato per gli utilizzi in campo alimentare.

##### **MIS - MISURE**

<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Misura d'insieme - intero corpo
--------------------------------------	---------------------------------

<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezza
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	265
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Misura d'insieme - basamento
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	diametro
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	134
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Doghe in legno gabbia cilindrica
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezza
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	110
<b>UT - UTILIZZAZIONI</b>	
<b>UTU - DATI DI USO</b>	
<b>UTUR - Riferimento alla parte</b>	torchio
<b>UTUT - Tipo</b>	storico
<b>UTUF - Funzione</b>	(torchio idraulico) spremere le vinacce residue dopo l'infusione
<b>UTUM - Modalità di uso</b>	<p>Le vinacce da spremere vengono caricate nella gabbia del torchio, facendo in modo da lasciare ancora un certo margine di spazio; successivamente, si coprono con due robusti semicerchi in legno di rovere (mezzelune) che una volta uniti vanno a coincidere con il diametro della gabbia stessa, lasciando un varco soltanto per la vite centrale. Sopra le mezzelune si posiziona una prima coppia di parallelepipedi in legno a base quadra (tacchi), perpendicolarmente al verso delle stesse, man mano si procede posizionando coppie successive di tacchi, facendo in modo che ogni coppia sia perpendicolare rispetto alle altre. Terminata la posa dei tavolati, si regola manualmente la chiocciola in modo da sistemare la base del martinetto a contatto con gli ultimi tacchi posizionati, e facendo forza sulla leva che aziona la pompa idraulica si abbassano i tavolati e le mezzelune che insistono sulle vinacce presenti nella gabbia e quindi inizia la torchiatura. Così facendo il liquido cola lungo le doghe della gabbia stessa ed andrà successivamente ad incanalarsi nella scannellatura del basamento. Da lì uscirà poi in un recipiente posto vicino al torchio, per mezzo di un foro laterale della base, avente un diametro nell'ordine di pochi centimetri e comunque proporzionato con la scannellatura del basamento stesso. Al termine della torchiatura si smonta la gabbia del torchio, si scarica il martinetto in modo da riuscire a svitare più agevolmente la chiocciola e si tolgono tutti i tavolati utilizzati nel processo, per consentire la rimozione del materiale residuo presente sul basamento e la pulizia del torchio in</p>

tutte le sue parti. Generalmente, al momento della pulizia del torchio si ottiene una quantità di materiale residuo pari a circa 1/3 del volume iniziale.

**UTUO - Occasione**

produzione amaro Averna

**UTUN - Note**

Le fasi di produzione dell'Amaro Averna sono le stesse che da oltre 150 anni hanno consentito di produrlo seguendo il rigorosissimo segreto industriale circa la ricetta a base di erbe, radici, scorze e bacche del territorio: una ventina abbondante di ingredienti di cui solo due, forse tre persone al mondo conoscono i nomi e le corrette quantità. Erbe e spezie arrivano in azienda da fornitori di fiducia dei territori circostanti, e vengono catalogate e stoccate con nomi di fantasia per impedire la fuga di notizie. Nei vari macchinari i diversi ingredienti vengono essiccati, sminuzzati e mescolati tra loro, oggi in maniera computerizzata, fino ad ottenere la corretta miscela voluta dalla ricetta. Il mix di erbe, bacche e scorze viene poi lasciato in infusione alcolica a 95 gradi, un passaggio che prende luogo a freddo in una serie di sedici tini per alcune decine di giorni - 30 circa - periodo in cui le erbe cedono giorno dopo giorno i loro aromi e principi attivi. Terminata la fase della macerazione, le erbe vengono poi tolte dall'alcool mediante una centrifuga: in questo periodo hanno conferito all'Amaro tutte le proprietà aromatiche. Le vinacce vengono torchiate e al liquore ottenuto, dopo essere stato filtrato, viene poi aggiunta la giusta dose di caramello (acqua e zucchero) per rendere il gusto più amabile al palato e ridurre la gradazione a 29 gradi. Le fasi successive sono quelle di tappatura, etichettatura, applicazione del contrassegno di stato, applicazione capsula ed inscatolamento. Il liquore inscatolato viene quindi stoccato nell'area stoccaggio prodotto finito.

**CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI**

**STC - STATO DI CONSERVAZIONE**

**STCC - Stato di conservazione**

buono

**TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA**

**CDG - CONDIZIONE GIURIDICA**

**CDGG - Indicazione generica**

proprietà privata

**CDGS - Indicazione specifica**

Fratelli Averna S.p.A. - Gruppo Campari

**CDGI - Indirizzo**

Via Xiboli, 345 - Caltanissetta

**BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi**

si

**NVC - PROVVEDIMENTI DI TUTELA**

**NVCA - Ente proponente**

Assessorato Regionale Beni Culturali e dell'Identità Siciliana - Dipartimento Beni Culturali e dell'Identità Siciliana

**NVCT - Tipo provvedimento**

DLgs n. 42/2004, art.13

**NVCE - Estremi provvedimento**

D.D.G.3891

**NVCD - Data notifica**

2018/08/10

**DO - DOCUMENTAZIONE**

**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

**FTAN - Codice identificativo**

001torchio averna

<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didasalia</b>	Torchio idraulico per uso enologico
<b>FTAA - Autore</b>	Raimondo Curto
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	8 febbraio 2018
<b>FTAE - Ente proprietario</b>	Soprintendenza BB.CC. AA. di Caltanissetta
<b>FTAC - Collocazione</b>	Archivio - Sezione per i Beni Paesaggistici e Demoetnoantropologici
<b>FTAK - Nome file originale</b>	001 torchio averna.JPG
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	002torchio averna
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didasalia</b>	Martinetto torchio idraulico - particolare
<b>FTAA - Autore</b>	Raimondo Curto
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	8 febbraio 2018
<b>FTAE - Ente proprietario</b>	Soprintendenza BB.CC.AA. di Caltanissetta
<b>FTAC - Collocazione</b>	Archivio Sezione per i Beni Paesaggistici e Demoetnoantropologici
<b>FTAK - Nome file originale</b>	002 torchio averna.JPG
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN001
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Gruppo Averna. La Storia, Caltanissetta, 2006
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN002
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	GQItalia, Averna, dove e come nasce l'amaro siciliano per eccellenza, 2017
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2017/05/03/averna-dove-e-come-nasce-lamaro-siciliano-per-eccellenza">https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2017/05/03/averna-dove-e-come-nasce-lamaro-siciliano-per-eccellenza</a>
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN003
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	tesi di laurea
	Sandro di Tavi, Strategie di diversificazione settoriale nel mercato dei

<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	superalcolici. Motivi, risultati e prospettive dell'ingresso di F.Ili Averna S.p.A. nel settore dolciario, Università degli Studi di Pisa, Facoltà di Economia, 1999/2000
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN004
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	contributo in miscellanea
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Monica Amari, I musei delle aziende: la cultura della tecnica tra arte e storia, Franco Angeli, 2001
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN005
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Claudia Serretta, Alla scoperta dei segreti perduti della Sicilia, Newton Compton Editore, 2016
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN008
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia specifica
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Wikipedia, Torchio vinario, 2020
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Torchio_vinario">https://it.wikipedia.org/wiki/Torchio_vinario</a>
<b>MS - MOSTRE/ALTRI EVENTI CULTURALI</b>	
<b>MST - MOSTRA/EVENTO CULTURALE</b>	
<b>MSTI - Tipo</b>	evento culturale
<b>MSTT - Titolo /denominazione</b>	XIII Edizione Festival - Le Vie dei Tesori
<b>MSTE - Ente/soggetto organizzatore</b>	Le Vie dei Tesori
<b>MSTL - Luogo, sede espositiva, data</b>	Caltanissetta, Museo Aziendale Averna, 13-29 Settembre 2019
<b>AD - ACCESSO AI DATI</b>	
<b>ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI</b>	
<b>ADSP - Profilo di accesso</b>	1
<b>ADSM - Motivazione</b>	scheda contenente dati liberamente accessibili
<b>CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI</b>	
<b>CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA</b>	
<b>CMPD - Anno di redazione</b>	2020
<b>CMPN - Responsabile ricerca e redazione</b>	Ballacchino, Giuseppina
<b>CMPN - Responsabile</b>	



<b>ricerca e redazione</b>	Curto, Raimondo
<b>CMPN - Responsabile ricerca e redazione</b>	Ricotta, Calogero
<b>RSR - Referente verifica scientifica</b>	Giuliano, Selima Giorgia
<b>FUR - Funzionario responsabile</b>	Vullo, Daniela (SA6 soprintendente)

## AN - ANNOTAZIONI

### OSS - Osservazioni

Salvatore Averna, fondatore dell'azienda, nasce da un'agiata famiglia di commercianti di tessuti, nel 1802. Crebbe nel clima operoso della Caltanissetta del XIX secolo e divenne ben presto uno dei membri attivi ed influenti di quella comunità. Si occupò non solo dei problemi civili della città (come giudice conciliatore), ma anche di quelli religiosi, essendo benefattore abituale del convento annesso all'abbazia di Santo Spirito, sorta nella vallata di Xiboli a tre chilometri circa dalla città. Qui, secondo una tradizione antichissima nata nelle abbazie fortificate benedettine e diffusa in Europa attraverso i conventi cistercensi e cluniacensi, i frati producevano una ricetta segreta, un infuso di erbe (contenente circa sessanta radici, scorze ed erbe, tra cui china e rabarbaro, provenienti dall'oriente) che, pur essendo un "amaro", era gradevolissimo al palato e possedeva secondo le credenze popolari, doti toniche e terapeutiche. Naturalmente la ricetta segreta di questo infuso di erbe non aveva mai superato le mura dell'erboristeria del convento fino a quando, nel 1854, essa non fu donata in segno di riconoscenza a Salvatore dal cappuccino frà Girolamo. Il 15 marzo 1859, durante il regno di Ferdinando II di Borbone, don Salvatore acquistò il convento dei Cappuccini, lo restaurò ed ampliò per farlo divenire la residenza estiva della famiglia Averna. Ben presto l'amaro fu offerto agli ospiti di casa Averna e visto il successo tra amici e parenti, nel 1868, Salvatore decise di avviare una piccola fabbrica artigiana, proprio nella tenuta di famiglia di contrada Xiboli. Al padre Salvatore fu il figlio Francesco a succedere nella direzione dell'azienda ed a conferire una vera e propria impronta imprenditoriale all'attività. Egli, infatti, affiancò alla produzione dell'Amaro, di cui ideò anche l'etichetta, altri prodotti confezionati in loco o importati dall'estero e commercializzati in Italia. Grazie alle nuove linee imprenditoriali, già nel fine Ottocento, l'amaro Averna era conosciuto a livello nazionale, anche per avere partecipato ai principali appuntamenti enologici del tempo. Così, a cavallo tra i due secoli, la produzione da artigianale diventa industriale e ha inizio l'epopea dell'amaro e della famiglia Averna indissolubilmente legata alla storia dell'economia della città di Caltanissetta. Comincia anche la pubblicizzazione dell'attività dell'impresa su importanti e prestigiose testate giornalistiche oltrechè su riviste a respiro internazionale. Basti pensare che nel 1911 una foto del "laboratorio dei F.lli Averna" appare nella rivista "Sicilie Illustrée", all'inizio diretta da Pietro Lanza di Scalea, e divenuta "La Sicilia Illustrata" nel 1911. Rivista della belle époque, che proponeva ad un pubblico scelto e internazionale la più allettante immagine dell'Isola. "Il distillato di erbe medicamentose", come recita una pionieristica pubblicità dei primi del Novecento, fu addirittura consigliato come rimedio contro il colera che infuriò nella provincia di Caltanissetta durante il corso del 1911. Alla morte prematura di Francesco nel periodo fra le due guerre, le redini dell'azienda passarono alla moglie Anna Maria che le terrà saldamente per molti anni, con un ruolo tradizionalmente riservato agli uomini ed atipico per le donne dell'epoca, offrendo uno dei primi esempi di

imprenditorialità femminile (probabilmente la prima) in una Sicilia d' altri tempi. I figli affiancarono la madre nella conduzione dell'azienda e nella produzione di nuovi liquori come il Mandarino di Sicilia (più famoso col nome di Solado) e l'Anice, che furono i primi tentativi sulla via della valorizzazione delle specialità siciliane. Negli anni successivi alla fine del secondo conflitto mondiale, gli impianti vennero completamente rinnovati segnando il passaggio dalla fase artigianale a quella più compiutamente industriale dell'azienda. Il 6 Agosto 1958, l'azienda cambiò ragione sociale diventando una società per azioni. Con questo avvenimento, si può affermare che ebbe inizio la storia moderna del gruppo. In quegli anni l'attività dell'azienda va avanti: l'acquisto di una nuova linea di confezionamento semiautomatica e l'ulteriore rafforzamento della rete distributiva coincisero con le prime forme di pubblicità tramite la stampa nazionale e la cartellonista. Solo nel 1968, la RAI concesse a F.lli Averna S.p.A. una serie di spazi pubblicitari in tarda serata (alle ore 23:00) che ebbero come effetto il rafforzamento dell'immagine dell'azienda. Lo slogan dello spot era: "L'amaro Averna ha la natura dentro", questo per sottolineare che il liquore era fatto esclusivamente da prodotti naturali. Negli anni il linguaggio pubblicitario dell'amaro Averna è divenuto testimone di un modo per esprimere l'appartenenza ad una cultura con la quale si è integrati o con la quale ci si vorrebbe integrare. La pubblicità ha rivestito un significato sociale perché comunicava secondo convenzioni universalmente accettate, quindi alla stregua di una lingua, i valori degli individui che li possiedono, il loro life style. Infatti il prodotto è riuscito ad esprimere perfettamente i valori dell'azienda e della famiglia, del "il gusto pieno della vita", head line che accompagna il brand da circa 40 anni: il gusto dello stare bene insieme, le emozioni, l'amicizia, la gioia di vivere. Non a caso la pubblicità Averna è stata oggetto di diverse ricerche e tesi da parte di Università italiane, nonché di schedatura da parte della Lombardia Beni Culturali - portale del patrimonio culturale lombardo - promosso dalla Regione Lombardia. Dagli anni Settanta, iniziò un'accelerazione del processo di sviluppo. Gli anni Ottanta e gli anni Novanta vedono la diversificazione e l'espansione sui mercati internazionali e alla diversificazione e acquisizione di fette di mercato non propriamente tradizionale per l'attività dell'azienda. Il 15 aprile 2014 la Fratelli Averna S.p.A. viene venduta al Gruppo Campari. Parte della produzione dell'amaro viene trasferito al nord (prima in Emilia Romagna, oggi in Piemonte), ma non il suo "cuore": l'infusione delle erbe, infatti, avviene ancora a Caltanissetta.