

# SCHEDA



## CD - CODICI

<b>TSK - Tipo scheda</b>	BDM
<b>LIR - Livello catalogazione</b>	C
<b>NCT - CODICE UNIVOCO</b>	
<b>NCTR - Codice Regione</b>	19
<b>NCTN - Numero catalogo generale</b>	00382167
<b>ESC - Ente schedatore</b>	SA6
<b>ECP - Ente competente per tutela</b>	R19CRICD

## OG - BENE CULTURALE

<b>AMB - Ambito di tutela MiBACT</b>	etnoantropologico
<b>CTG - Categoria</b>	STRUMENTI E ACCESSORI
<b>OGT - DEFINIZIONE BENE</b>	
<b>OGTD - Definizione</b>	Alambicco-distillatore per vinacce
<b>OGTT - Tipologia</b>	alambicco a ciclo discontinuo
<b>OGTV - Configurazione strutturale e di contesto</b>	bene semplice
<b>QNT - QUANTITA'</b>	
<b>QNTN</b>	1
<b>OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO</b>	
<b>OGCT - Trattamento</b>	

<b>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
<b>RV - RELAZIONI</b>	
<b>RSE - RELAZIONI CON ALTRI BENI</b>	
<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
<b>LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA</b>	
<b>PVC - LOCALIZZAZIONE</b>	
<b>PVCS - Stato</b>	ITALIA
<b>PVCR - Regione</b>	Sicilia
<b>PVCP - Provincia</b>	CL
<b>PVCC - Comune</b>	Caltanissetta
<b>PVL - ALTRO TOPONIMO</b>	
<b>PVLT - Toponimo</b>	Via Xiboli, 345
<b>LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA</b>	
<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
<b>ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE</b>	
<b>ACBA - Accessibilità</b>	in parte
<b>LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE</b>	
<b>TLC - Tipo di localizzazione</b>	luogo di esposizione
<b>PRV - LOCALIZZAZIONE</b>	
<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
<b>GE - GEOREFERENZIAZIONE</b>	
<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
<b>DT - CRONOLOGIA</b>	
<b>DTZ - CRONOLOGIA GENERICA</b>	
<b>DTZG - Fascia cronologica /periodo</b>	XX secolo
<b>DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo</b>	prima metà
<b>DTM - Motivazione/fonte</b>	analisi storico-scientifica
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - Descrizione</b>	<p>L'alambicco discontinuo è formato principalmente da 4 parti che corrispondono quasi anche alle fasi principali della distillazione: 1 la caldaia o cucurbita cioè il contenitore dove si mette la materia prima da distillare. Sotto la caldaia c'è una sorgente di calore. 2 il coperchio o capitello o deflemmatore che chiude la caldaia. Quando il liquido inizia a scaldarsi e a condensare e qui che cominciano a raggrupparsi i vapori ricchi di alcol ed aromi. 3 il "collo di cigno" o collettore. E' un tratto di tubo allungato a forma incurvata dove si incanalano i vapori che salgono dal capitello. 4 la serpentina di raffreddamento o refrigerante. E' l'ultima parte del tubo che scende progressivamente a spirale all'esterno della quale scorre acqua o un liquido o sostanza refrigerante. I vapori incanalati nel collo scendono nella serpentina che ha il compito di raffreddare e riportare così allo stato liquido i vapori alcolici. Sotto la serpentina c'è un recipiente che raccoglierà il liquido che fuoriesce. L'alambicco discontinuo è detto anche alambicco a ripasso, poiché occorrono almeno due distillazioni. Con la prima distillazione si ottengo una notevole separazione dell'alcol dall'acqua, ma il liquido è un prodotto di media gradazione alcolica e dai profumi mediocri. Si procede quindi alla seconda distillazione per ottenere il prodotto finale. In questa fase si procede al taglio delle teste e code.</p>
<b>MT - DATI TECNICI</b>	
<b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>	
<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	Caldaia, capitello, collo di cigno, serpentina
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ rame
<b>MTCT - Tecnica</b>	curvatura, laminatura, modellatura a stampo, piegatura a caldo, saldatura, filettatura
	Ci sono vari motivi per i quali è stato scelto il rame per la realizzazione dei distillatori più comuni e diffusi. Il primo di questi sta nella sua proprietà "filtrante". Precisiamo che non si tratta di un vero e proprio filtraggio, tuttavia occorre dire che il rame si lega chimicamente alle molecole contenenti lo zolfo residuo del processo di vinificazione, ed evita che questo finisca nel distillato consentendo di

<b>MTCS - Note</b>	espellerlo nei reflui del processo di estrazione. Il secondo motivo che fa del rame un ottimo candidato alla composizione degli alambicchi è la sua caratteristica di efficacissimo conduttore termico. Questo materiale non comporta problemi nell'utilizzo ad alte temperature e non risente degli sbalzi di calore, consentendo anzi la diffusione omogenea di quest'ultimo all'interno della caldaia favorendo il raggiungimento del punto di ebollizione degli elementi al suo interno. Facilità di lavorazione. Data la sua duttilità e malleabilità, questo materiale risulta decisamente adatto alle lavorazioni manuali e artigianali, prestandosi alla realizzazione delle particolari curvature tipiche degli alambicchi. Infine, bisogna segnalare la sua estrema resistenza ai vapori alcolici generati durante la distillazione che lo rendono immune ai procedimenti di corrosione e la sua totale riciclabilità.
<b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>	
<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	intercapedine caldaia, contenitore serpentina raffreddamento
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ lega di ferro
<b>MTCT - Tecnica</b>	curvatura, inchiodatura, saldatura
<b>MTCS - Note</b>	Le parti esterne sia dell'intercapedine che del contenitore sono trattate mediante utilizzo di vernici atossiche.
<b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>	
<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	Raccorderia, supporti
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ ottone
<b>MTCT - Tecnica</b>	filettatura, fusione a stampo
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Caldaia
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	diametro
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	65
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Misura di insieme - corpo alambicco
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	ingombro
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	165
<b>MISV - Note</b>	La misura è rilevata approssimativamente dai due estremi del supporto dell'alambicco
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Misura di insieme - corpo alambicco
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezza
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm

<b>MISM - Valore</b>	270
<b>MISV - Note</b>	La misura è rilevata dal punto più alto del collo di cigno fino a terra
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Contenitore serpentina raffreddamento
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezza
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	150
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Contenitore serpentina raffreddamento
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	diametro
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	50
<b>UT - UTILIZZAZIONI</b>	
<b>UTU - DATI DI USO</b>	
<b>UTUR - Riferimento alla parte</b>	Alambicco
<b>UTUT - Tipo</b>	storico
<b>UTUF - Funzione</b>	serve per la produzione di bevande alcoliche distillate
<b>UTUM - Modalità di uso</b>	<p>Esistono diversi tipi di distillatore progettati sulla base di esigenze ed utilizzi specifici. La prima distinzione che può essere fatta riguarda i distillatori per ricavare liquori e acqueviti (es. grappa, brandy e whisky) e quelli adatti all'estrazione degli oli essenziali. I modelli più adatti a ricavare liquori sono quelli classici definiti ad immersione. In questo prodotto, la materia prima da distillare viene posta nella caldaia a diretto contatto con l'acqua che dovrà colmare le vinacce. Questa, scaldandosi, darà vita ai vapori che conterranno le proprietà e l'alcool delle vinacce (o cereali, ecc...) i quali saranno condensati con l'ausilio del sistema di raffreddamento. Un'ulteriore distinzione in merito ai distillatori può essere fatta sulla base della modalità di raffreddamento. Esistono infatti alambicchi progettati con raffreddamento a fungo ed altri a serpentina. Gli alambicchi a serpentina sono quelli più comuni e sono dotati di serpentina laterale di raffreddamento. In breve, i fumi che risalgono dalla caldaia finiscono in una precamera che prevede un beccuccio e un tubicino che portano ad una serpentina di raffreddamento. Questa finisce in un bicchiere in rame nel quale deve essere inserita dell'acqua. Non vi è un modello superiore o inferiore tuttavia nella gran parte dei casi la versione a serpentina consente una produzione leggermente superiore. L'alambicco utilizzato nella distillazione artigianale opera a ciclo discontinuo: alla fine di ogni cotta, ossia un ciclo di distillazione, si deve interrompere il processo per svuotare la caldaia e riempirla di nuovo con altra vinaccia. L'alambicco a ciclo discontinuo può essere di tre tipi a seconda di come viene riscaldata la vinaccia: a fuoco diretto o a bagnomaria o a caldaia a vapore. L'uso del distillatore discontinuo, oltre a rappresentare una scelta tradizionale per la produzione dei vari distillati, consente di ottenere un prodotto di qualità superiore rispetto al distillatore continuo usato nella produzione industriale.</p>

<b>UTUO - Occasione</b>	Produzione Amaro Averna
<b>UTUN - Note</b>	<p>Cenni storici e funzionamento base dell'Alambicco. Conosciuto anche con il nome distillatore, l'Alambicco è uno strumento necessario nel processo di distillazione. Questa pratica ha origini antichissime che si perdono nella notte dei tempi. Sembra che la storia dell'alambicco cominci nella Slovacchia sud-occidentale. Qui, nel sito di Abrahám, sono stati rinvenuti i resti del più antico alambicco costruito dall'uomo. Si tratta di uno strumento del 4000 a. C. a tre pezzi mobili, dove le tre funzioni della distillazione avvengono in un unico corpo: ebollizione, condensazione e raccolta. Il liquido veniva riscaldato nel recipiente basso, vaporizzava e condensava sulle pareti di un coperchio convesso, che convogliava il distillato in un collettore anulare. Una tecnologia definita «estrazione ad anello di recupero», precorritrice del moderno separatore a riflusso, che agisce in simile. Notizie più certe fanno risalire i primi esperimenti al medioevo, quando i cosiddetti alchimisti erano alla continua ricerca di nuove essenze. Altri invece sono della convinzione che le prime distillazioni siano state effettuate addirittura in epoca egizia. I siciliani lo perfezionarono e tra il 1500 ed il 1600 alchimisti e monaci si dedicarono alla produzione più disparata di unguenti, oli essenziali ed infine liquidi alcolici. È stato usato per produrre profumi, medicine, acqua da iniezione per uso farmaceutico, in generale per separare e purificare diversi prodotti chimici e per la produzione di bevande alcoliche distillate. L'alambicco è un apparecchio di distillazione consistente in una caldaia collegata, mediante un tubo, ad una serpentina di raffreddamento, al fondo del quale si raccoglie il distillato. La distillazione è un processo per mezzo del quale si intende separare una sostanza da un'altra. Il principio che ne sta alla base è quello relativo ai differenti punti di ebollizione delle due sostanze. Come tutti i manufatti si è dovuto passare da una fase di evoluzione affinché si arrivasse al grado tecnologico odierno. Infatti, i primi distillatori erano di dimensioni abbastanza piccole e in vetro, con una caldaia composta da una cucurbita sormontata da un duomo e sigillata con mastice d'argilla (per duomo si intende quella che oggi verrebbe definita precamera di raffreddamento). Non era originariamente prevista una vera e propria modalità di raffreddamento e quindi si utilizzavano dei panni imbevuti d'acqua. Il passo successivo fu poi l'introduzione di un contenitore laterale in legno, nel quale andava a terminare un tubo proveniente dal duomo dell'alambicco. Fu la prima forma di serpentina. Infine, oltre al perfezionamento della forma, cominciarono ad essere utilizzati anche nuovi materiali che risultavano più adatti allo scopo, tra questi sicuramente il rame.</p>

## **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**

<b>- sintesi</b>	si
<b>NVC - PROVVEDIMENTI DI TUTELA</b>	
<b>NVCA - Ente proponente</b>	Assessorato Regionale Beni Culturali e dell'Identità Siciliana, Dipartimento Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
<b>NVCT - Tipo provvedimento</b>	DLgs n. 42/2004, art.13
<b>NVCE - Estremi provvedimento</b>	D.D.G.3891
<b>NVCD - Data notifica</b>	2018/08/10
<b>DO - DOCUMENTAZIONE</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	01alambiccoaverna
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Alambicco/distillatore - Vista di insieme
<b>FTAA - Autore</b>	Raimondo Curto
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	22/01/2018
<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>	01alambiccoaverna.JPG
<b>DRA - DOCUMENTAZIONE GRAFICA E CARTOGRAFICA</b>	
<b>DRAN - Codice identificativo</b>	01disalambicco
<b>DRAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>DRAT - Tipo</b>	tavola composita
<b>DRAF - Formato</b>	pdf
<b>DRAM - Denominazione /titolo</b>	Alambicco a bagnomaria
<b>DRAP - Specifiche</b>	Tavola didascalica componenti alambicco e quotatura
<b>DRAS - Scala</b>	adattata
<b>DRAA - Autore</b>	Raimondo Curto
<b>DRAD - Riferimento cronologico</b>	30/03/2020
<b>DRAE - Ente proprietario</b>	Soprintendenza BB.CC.AA. di Caltanissetta
<b>DRAC - Collocazione</b>	Archivio - Sezione per i beni Paesaggistici e Demoetnoantropologici
<b>DRAK - Nome file originale</b>	01disalambicco.pdf
<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 Aversa. La Storia, Caltanissetta, 2006

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<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>

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<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
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Sandro di Tavi, Strategie di diversificazione settoriale nel mercato dei 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

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<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

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<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

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN006
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia specifica
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Poli Museo della Grappa, Indice degli argomenti, Distillazione
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="http://www.grappa.com/ita/glossario_det.php/argomento=distillazione/categoria=7/indice=4">http://www.grappa.com/ita/glossario_det.php/argomento=distillazione/categoria=7/indice=4</a>

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN007
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia specifica



<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Fisar, Alambicco discontinuo, 2014
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="http://www.fisarmontecarlo.it/alambicco-discontinuo/">http://www.fisarmontecarlo.it/alambicco-discontinuo/</a>

## MS - MOSTRE/ALTRI EVENTI CULTURALI

### MST - MOSTRA/EVENTO CULTURALE

<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

## AD - ACCESSO AI DATI

### ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI

<b>ADSP - Profilo di accesso</b>	1
<b>ADSM - Motivazione</b>	scheda contenente dati liberamente accessibili

## CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

### CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA

<b>CMPD - Anno di redazione</b>	2020
<b>CMPN - Responsabile ricerca e redazione</b>	Ballacchino, Giuseppina
<b>CMPN - Responsabile 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

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

## OSS - Osservazioni

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.