

# 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>	00382168
<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>	Calderone
<b>OGTT - Tipologia</b>	caldaia/pentolone a gradino
<b>OGTV - Configurazione strutturale e di contesto</b>	bene semplice
<b>OGD - DENOMINAZIONE</b>	
<b>OGDT - Tipo</b>	dialettale
<b>OGDN - Denominazione</b>	Quadaruni

<b>OGDR - Riferimento cronologico</b>	XX secolo - prima metà
<b>QNT - QUANTITA'</b>	
<b>QNTN</b>	3
<b>OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO</b>	
<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
<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>	Calderone a gradino
<b>MT - DATI TECNICI</b>	
<b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>	
<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	calderone
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ acciaio
<b>MTCT - Tecnica</b>	laminatura, taglio, modellatura su forma, saldatura, levigatura, lucidatura
<b>MTCS - Note</b>	Gli acciai usati per produrre pentole sono di solito acciai inossidabili, ovvero leghe cromo-nichel a cui sono aggiunti altri elementi come titanio e molibdeno al fine di migliorare la resistenza alla corrosione. L'acciaio inossidabile più conosciuto e usato è l'inox 18/10: questa sigla significa che contiene il 18% di cromo e l'8-10% di nichel. L'acciaio inossidabile è anche apprezzato per la sua superficie di cottura interna in quanto non reagisce con cibi acidi o basici e non si graffia facilmente. Essendo molto resistente garantisce che qualsiasi cibo cotto a contatto non venga contaminato dal metallo. Non scolorisce i cibi e non ne dà sapori metallici.
<b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>	
<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	manici calderone
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ acciaio
<b>MTCT - Tecnica</b>	fusione a stampo, saldatura

**MOF - Modalità di  
fabbricazione/esecuzione**

Procedimenti e materie prime assumono un'importanza fondamentale per la realizzazione del calderone, dallo spessore al tipo di acciaio utilizzato, ogni fattore influenza il processo e il conseguente risultato finale. Tutto parte da un lamina realizzata in acciaio inox. A seconda della linea e dalla forma che si vuole ottenere, anche le tecniche utilizzate differiscono per numero di fasi e per lavorazione. Nel nostro caso la lamina, una volta tagliata, viene posta su uno stampo conico che, attraverso una pressione meccanica, conferisce la tipica forma tronco-conica della pentola. Questa fase può essere ripetuta più volte, fino all'ottenimento della profondità e delle caratteristiche che ciascuna referenza dovrà avere. Successivamente, in caso di bordo a versare, il corpo viene tranciato e rifinito per poi passare alla successiva sbavatura. Formata la prima parte della pentola (parte superiore), allo stesso modo, tagliata un'altra lamina di dimensioni più piccole, viene realizzata la seconda parte della pentola (parte inferiore). Le parti così formate saranno unite da una corona circolare piana, sempre in acciaio inox, che caratterizza lo scalino tra la parte superiore e la parte inferiore. Tutte le lamine e la corona, tagliate formate e rifinite, vengono unite tramite saldatura e brasatura. Una volta ottenuto il corpo della pentola, è necessario dotarla di un fondo che è formato da diversi dischi in acciaio inox e altri materiali che garantiscono una migliore conducibilità termica. Una speciale miscela di polvere metallica e preparati disossidanti viene applicata manualmente su ogni singolo strato. Al fine di garantire la stabilità alle varie temperature di utilizzo, nella realizzazione del fondo di una pentola bisogna prevedere una leggerissima concavità. La concavità ottenuta è in funzione del diametro, e di solito ha una escursione massima di qualche millimetro. I vari strati del fondo vengono brasati tra di loro e con il corpo della pentola. Successivamente alla saldatura e la brasatura, la pentola viene sottoposta a shock termico con acqua, quindi sia il fondo che le altre parti che la compongono, vengono tornite e smerigliate per asportare gli eccessi e le sbavature della saldatura. Infine, il calderone sottoposto alle varie operazioni di finitura superficiale di lucidatura o satinatura che, oltre a eliminare eventuali imperfezioni, rifiniscono e rendono impeccabili le superfici sia interne che esterne sia dal punto di vista estetico che di sicurezza alimentare. Ultima operazione da effettuare è l'applicazione dei manici al corpo della pentola. La migliore tecnica di fissaggio dei manici in una pentola in acciaio inox è la saldatura, anche perché la tenuta delle maniglie è di fondamentale importanza: basti pensare a quanto può pesare (ed essere pericolosa) un pentola di grandi dimensioni piena di materiale o liquido bollente. Le maniglie vengono quindi testate, in modo da assicurare che reggano fino a 3 volte il peso della pentola piena.

**MIS - MISURE**

**MISP - Riferimento alla parte**

Calderone - profilo superiore

**MISZ - Tipo di misura**

diametro

**MISS - Specifiche**

massima

**MISU - Unità di misura**

cm

**MISM - Valore**

64

**MIS - MISURE**

**MISP - Riferimento alla parte**

Calderone

<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezza
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	54
<b>MISV - Note</b>	La misura è rilevata dalla linea di terra al lembo superiore del calderone escluso i manici

#### **MIS - MISURE**

<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Calderone - profilo di base
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	diametro
<b>MISS - Specifiche</b>	minima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	44

#### **MIS - MISURE**

<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Calderone - anello superiore
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezza
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	23.50

#### **MIS - MISURE**

<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Corona circolare - scalino
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	spessore
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	3

#### **MIS - MISURE**

<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	Manici
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	diametro
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	10

### **UT - UTILIZZAZIONI**

#### **UTU - DATI DI USO**

<b>UTUT - Tipo</b>	storico
<b>UTUF - Funzione</b>	produrre il caramello
<b>UTUM - Modalità di uso</b>	Il caramello serve per colorare tutti quei liquori che si trovano in commercio con colorazione giallo-fulva. Si può ottenerlo con la melassa di zucchero, con lo zucchero bianco e col glucosio. Nella produzione dell' Amaro Averna veniva utilizzato, oltre che per colorare, anche per ridurre la gradazione alcolica del liquore e per renderne il gusto più amabile al palato. Si procedeva utilizzando zucchero ed acqua. Gli operai introducevano i calderoni negli appositi alloggi costruiti nella grande cucina a legna, e cominciavano a

scaldare lo zucchero bianco, rimestando di continuo fino a che esso acquistava un colore bruno scuro, quasi nero; appena raggiunto il momento più opportuno per ritirare i calderoni dal fuoco, vi si versava subito sopra dell'acqua bollente, rimestando accuratamente per ottenere una miscela omogenea da aggiungere al liquore.

**UTUO - Occasione**

Produzione Amaro Averna

## **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**

01calderoneaverna

**FTAX - Genere**

documentazione allegata

**FTAP - Tipo**

fotografia digitale (file)

**FTAF - Formato**

jpg

**FTAM - Titolo/didascalia**

Calderone

**FTAA - Autore**

Raimondo Curto

**FTAD - Riferimento cronologico**

13 febbraio 2018

**FTAE - Ente proprietario**

Soprintendenza BB.CC.AA. di Caltanissetta

**FTAC - Collocazione**

Archivio Sezione per i Beni Paesaggistici e Demoetnoantropologici

**FTAK - Nome file originale**

01calderoneaverna.jpg

### **FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

**FTAN - Codice identificativo**

02calderoneaverna

**FTAX - Genere**

documentazione allegata

**FTAP - Tipo**

fotografia digitale (file)

**FTAF - Formato**

jpg

**FTAM - Titolo/didascalia**

Cucina a legna per calderoni

<b>FTAA - Autore</b>	Raimondo Curto
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	13 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>	02calderoneaverna.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 Aversa. 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, Aversa, 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
<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 Aversa 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

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN009
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Storia della siderurgia
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Storia_della_siderurgia">https://it.wikipedia.org/wiki/Storia_della_siderurgia</a>

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN010
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Crafond, Fusione per gravità
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.crafond.com/fusione-per-gravit-P81.html">https://www.crafond.com/fusione-per-gravit-P81.html</a>

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN011
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	La capacità di formatura dell'acciaio inossidabile
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.worldstainless.org/Files/issf/non-image-files/PDF/Euro_Inox/FormingPotential_IT.pdf">https://www.worldstainless.org/Files/issf/non-image-files/PDF/Euro_Inox/FormingPotential_IT.pdf</a>

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN012
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Brasatura e saldobrasatura
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.saldobrase.com/it/brasatura-saldobrasatura-introduzione/">https://www.saldobrase.com/it/brasatura-saldobrasatura-introduzione/</a>

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	SA6
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	CLETN013
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	RA-OGTD, Vocabolario contenitori metallici
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="http://iccd.beniculturali.it/getFile.php?id=179">http://iccd.beniculturali.it/getFile.php?id=179</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 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

## OSS - Osservazioni

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 Illustrè", 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.