

# SCHEDA



## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	C
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	19
NCTN - Numero catalogo generale	00382173
ESC - Ente schedatore	SA6
ECP - Ente competente per tutela	R19CRICD

## OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
CTG - Categoria	STRUMENTI E ACCESSORI

## OGT - DEFINIZIONE BENE

OGTD - Definizione	Riempitrice
OGTT - Tipologia	a 6 becchi
OGTV - Configurazione	

<b>strutturale e di contesto</b>	bene semplice
<b>QNT - QUANTITA'</b>	
<b>QNTN</b>	1
<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>PVCL - Località</b>	c.da Xiboli
<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>	via Xiboli, 345
<b>PRT - LOCALIZZAZIONE ESTERA</b>	
<b>PRTK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>PRTS - Stato</b>	ITALIA
<b>PRL - ALTRO TOPONIMO</b>	
<b>PRLT - Toponimo</b>	Via Xiboli, 345
<b>GE - GEOREFERENZIAZIONE</b>	
<b>GEI - Identificativo Geometria</b>	1
<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>GEX - Coordinata x</b>	14.082611
<b>GCY - 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>	seconda metà
<b>DTM - Motivazione/fonte</b>	analisi storico-scientifica
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - Descrizione</b>	La macchina riempitrice lineare oggetto di studio è composta da due vaschette di riempimento in vetro pyrex con galleggiante sorrette da due montanti in alluminio, ogni vaschetta è collegata a tre becchi di riempimento registrabili per la regolazione dei livelli nelle bottiglie; nella parte intermedia è montato il piano di appoggio delle bottiglie da riempire; nella parte inferiore inglobata nella struttura di appoggio è presente un vano che contiene la pompa pneumatica collegata ad una vaschetta di recupero liquidi in eccesso sul retro della macchina.
<b>ISE - ISCRIZIONI/MARCHI/STEMMI/TIMBRI</b>	
<b>ISER - Riferimento alla parte</b>	montante reggi vaschetta
<b>ISEP - Posizione</b>	centrale
<b>ISED - Definizione</b>	iscrizione
<b>ISEE - Specifiche</b>	con iscrizione
<b>ISEZ - Descrizione</b>	targhetta rettangolare fissata al montante con due rivetti e riporta il n. di brevetto della macchina

<b>ISEQ - Quantità</b>	2
<b>ISES - Supporto</b>	targhetta in alluminio
<b>ISEC - Classe di appartenenza</b>	commerciale
<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>	BREVETTO N°388068

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

<b>ISER - Riferimento alla parte</b>	montante reggi vaschetta
<b>ISEP - Posizione</b>	centrale
<b>ISED - Definizione</b>	marchio
<b>ISEE - Specifiche</b>	con iscrizione
<b>ISEZ - Descrizione</b>	targhetta rettangolare fissata al montante con due rivetti e riporta il marchio di fabbrica e le specifiche della macchina
<b>ISEQ - Quantità</b>	2
<b>ISES - Supporto</b>	targhetta in alluminio
<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 stampa
<b>ISEI - Trascrizione</b>	G.BELLAVITA - MACCHINE ENOLOGICHE- MILANO- VIA PARINI,1 MACCHINA TIPO= RP/51

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

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

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	vaschetta di riempimento
<b>MTCM - Materia</b>	vetro
<b>MTCT - Tecnica</b>	fusione, tecniche varie
<b>MTCS - Note</b>	la vaschetta oltre alla parte cilindrica in vetro pyrex è formata da due tappi in acciaio inox e da un galleggiante interno anch'esso in acciaio ed inoltre fornita di tutta la raccorderia in ottone che mediante dei tubi in gomma trasferiscono il liquido agli erogatori. Viene utilizzato il pyrex perchè resiste agli agenti chimici e presenta inoltre ottime caratteristiche di trasparenza e robustezza e quindi particolarmente adatto all'uso alimentare

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

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	montante reggi vaschetta
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ alluminio
<b>MTCT - Tecnica</b>	fusione a stampo, lucidatura, tecniche varie
<b>MTCS - Note</b>	la macchina riempitrice è dotata di due montanti che reggono le due vaschette di riempimento

**MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	piano di appoggio
<b>MTCM - Materia</b>	legno/ palissandro
<b>MTCT - Tecnica</b>	levigatura, verniciatura , tecniche varie

**MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	struttura di appoggio
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ lega di ferro
<b>MTCT - Tecnica</b>	tecniche varie, saldatura, lucidatura, verniciatura

**MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	vaschetta di recupero liquidi
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ acciaio
<b>MTCT - Tecnica</b>	laminatura, modellatura su forma, lucidatura, saldatura

**MIS - MISURE**

<b>MISP - Riferimento alla parte</b>	intero corpo riempitrice
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezzaxlunghezzaxlarghezza
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	178x70x120

**UT - UTILIZZAZIONI****UTU - DATI DI USO**

<b>UTUR - Riferimento alla parte</b>	riempitrice
<b>UTUT - Tipo</b>	precedente
<b>UTUS - Specifiche</b>	reimpiego/ ornamentale
<b>UTUF - Funzione</b>	museale
<b>UTUM - Modalità di uso</b>	La riempitrice lineare è una macchina multifunzione a gravità che serve a prelevare il liquore dal recipiente generale di produzione a mezzo elettropompa pneumatica "Venturi" incorporata (adatta per l'imbottigliamento di prodotti con alta percentuale alcolica anche superiore a 1 40%) , trasferire il liquido ad una vaschetta di riempimento e da questa, per gravità imbottigliare a livello costante tutti liquidi cosiddetti "piatti" non gassati ossia tutti i tipi di liquori dolci ed in particolar modo l'amaro.
<b>UTUO - Occasione</b>	produzione Amaro Averna
<b>UTUD - Riferimento cronologico</b>	XX secolo, seconda metà

**CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI****STC - STATO DI CONSERVAZIONE**

<b>STCC - Stato di conservazione</b>	buono
--------------------------------------	-------

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

<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà privata
<b>CDGS - Indicazione specifica</b>	Fratelli Averna S.p.A. Gruppo Campari
<b>CDGI - Indirizzo</b>	Via Xiboli, 345 - Caltanissetta
<b>BPT - Provvedimenti di tutela - 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>	01riempitriceaverna
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	riempitrice lineare a 6 posti
<b>FTAA - Autore</b>	Raimondo Curto
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	13 febbraio 2018
<b>FTAE - Ente proprietario</b>	Soprintendenza BB.CC. di Caltanissetta
<b>FTAC - Collocazione</b>	Archivio Sezione per i Beni Paesaggistici e Demoetnoantropologici
<b>FTAK - Nome file originale</b>	35P1130711M.jpg
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	02riempitriceaverna
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	riempitrice - particolare gruppo 6 erogatori
<b>FTAA - Autore</b>	Raimondo Curto
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	13 febbraio 2018
<b>FTAE - Ente proprietario</b>	Soprintendenza BB.CC. di Caltanissetta
<b>FTAC - Collocazione</b>	Archivio Sezione per i Beni Paesaggistici e Demoetnoantropologici
<b>FTAK - Nome file originale</b>	35P1130715M.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/averne-dove-e-come-nasce-lamaro-siciliano-per-eccellenza">https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2017/05/03/averne-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.lli 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>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>	

**ADSP - Profilo di accesso**

1

**ADSM - Motivazione**

scheda contenente dati liberamente accessibili

**CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI****CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA****CMPD - Anno di redazione**

2020

**CMPN - Responsabile  
ricerca e redazione**

Ballacchino, Giuseppina

**CMPN - Responsabile  
ricerca e redazione**

Curto, Raimondo

**CMPN - Responsabile  
ricerca e redazione**

Ricotta, Calogero

**RSR - Referente verifica  
scientifica**

Giuliano, Selima Giorgia

**FUR - Funzionario  
responsabile**

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 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 oltreché 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

## OSS - Osservazioni

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.Ili 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.