



LA STORIA

Le origini

Di padre in figlio, fino alla quarta generazione, si sono tramandati il segreto che ha fatto la fortuna imprenditoriale della famiglia Averna di Caltanissetta, custodi gelosi della particolare formula del famoso amaro che da quasi un trentennio è leader del mercato nazionale.

La loro storia imprenditoriale comincia nel lontano 1868, quando Salvatore Averna, commerciante di tessuti, riceve in eredità dall'amico Frà Girolamo la ricetta di un elisir d'erbe, che da secoli i Frati Cappuccini dell'Abbazia di Santo Spirito di Caltanissetta distillavano per uso medicinale.

Per anni la ricetta viene custodita come il ricordo di un amico scomparso e Don Salvatore si dedica ad espandere la propria attività.

Soltanto dopo essere diventato un agiato commerciante, nel 1868 Don Salvatore inizia per hobby a preparare l'amaro secondo la preziosa ricetta.

La prima distilleria sorge in una bellissima villa, tutt'oggi sede dell'azienda, nel vallone di Xiboli, sotto l'altura di Caltanissetta. E' qui, sullo sfondo dell'Etna, tra gli aranceti e i mille colori della macchia mediterranea, che Don Salvatore inizia a produrre le prime bottiglie d'amaro, che diventano doni ad amici e clienti in occasione del Natale.

Doni molto graditi, tanto che chi non li riceve se ne lamenta espressamente con Don Salvatore.

Di bicchiere in bicchiere, il sapore dell'amaro riscuote sempre più favori, attraversa lo Stretto e varca le frontiere italiane; le richieste dei clienti aumentano fino a tal punto da indurre il figlio di Salvatore, Francesco, a dedicarsi alla produzione dell'amaro su più vasta scala.

Nasce l'azienda Averna

Così, a cavallo tra i due secoli, la produzione da artigianale diventa industriale e ha inizio l'epopea dell'amaro e della famiglia Averna. Le difficoltà sono notevoli, prima fra tutte la carenza dell'acqua e di infrastrutture senza le quali ogni attività di impresa è difficile; ma Francesco Averna, affiancato dalla moglie Anna Maria, non si arrende e i risultati gli danno ragione. “Il distillato di erbe medicamentose”, come recita una pionieristica pubblicità dei primi del Novecento, si vende ormai in molte regioni d'Italia e la piccola distilleria di Xiboli diventa una fabbrica con una quindicina di operai.

Nel 1913 la “Distilleria Averna” diviene fornitrice della Casa Reale e qualche anno dopo Francesco è nominato Commendatore dal Re Vittorio Emanuele III. Nel '21 arriva improvvisa la sua morte, e le redini dell'azienda vengono prese dalla coraggiosa moglie, Anna Maria Ceresia, che diventa uno dei primi esempi di imprenditoria femminile in una Sicilia d'altri tempi. Un esempio che farà scuola a tutte le discendenti donne: la componente femminile della famiglia, infatti, continuerà a svolgere, e svolge tutt'oggi, un ruolo importante nell'azienda.

Uno dei figli di Francesco, Paolo, si reca negli Stati Uniti per iniziare la produzione e la distribuzione dell'amaro a seguito di accordi commerciali con un distributore locale.

Rientrerà in Italia subito dopo la guerra per iniziare insieme ai fratelli un vasto programma di ristrutturazione mettendo così in pratica tutto quanto aveva appreso dall'esperienza americana.

I difficili anni del dopoguerra

Dopo la fine della II guerra mondiale, i figli di Francesco e Anna Maria, Salvatore, Paolo, Emilio e Michele (la terza generazione della famiglia), iniziano la ricostruzione: riorganizzano la produzione, ampliano lo stabilimento e introducono impianti di imbottigliamento semiautomatici. Subito dopo si adoperano a rafforzare la rete commerciale in tutta Italia e puntano su un'intensa attività promozionale.

I quattro fratelli, nel 1958, trasformano l'azienda familiare in una società per azioni condotta con criteri moderni, assumono capaci dirigenti esterni alla famiglia; potenziano gli impianti; migliorano la distribuzione; iniziano ad investire sul marchio e garantiscono la solidità finanziaria attraverso il continuo reinvestimento degli utili.

Scelte fondamentali, che ancora oggi ispirano le decisioni della proprietà e che assicurano il successo dell'Averna negli anni '70, durante il grande boom degli amari e la grande battaglia tra case produttrici che porterà ad una rivoluzione delle quote di mercato.

Nel '71 il fatturato della società raggiunge il primo miliardo e nel '78 l'Amaro Averna diventa finalmente leader nazionale.

Dagli anni ottanta ai giorni nostri

Gli anni ottanta segnano l'ingresso della quarta generazione, quella che attualmente dirige la società: Francesco Rosario e Maria Luisa, figli di Emilio, Anna Maria e Francesco Claudio, figli di Michele, sotto la guida dei padri affrontano le difficili sfide del mercato.

Sono maturi i tempi per una svolta: la diversificazione e l'espansione sui mercati internazionali.

Gli anni novanta segnano l'espansione commerciale su molti mercati internazionali. Già commercializzato negli Stati Uniti, nel Nord Europa e soprattutto in Germania, l'Amaro Averna ha oggi una rete distributiva internazionale in oltre 40 paesi, dalla Svizzera all'Ungheria, dall'Australia al Giappone e guarda con interesse anche all'Estremo Oriente.

In Italia continuano le ricerche e lo sviluppo dei nuovi prodotti per soddisfare le esigenze dei consumatori ed assecondare i nuovi trend di consumo. Nasce così una linea di prodotti dopo pasto riuniti sotto il marchio Averna: Sambuca 100% anice stellato, liquore di Sambuca con liquirizia e liquore di Sambuca con agrumi; liquori di agrumi tutti siciliani come il Mandarino di Sicilia e Limoni di Sicilia; Grappa Averna di Nero d'Avola e Syrah.

Tutti questi prodotti portano sul mercato tutta l'esperienza e la tradizione dell'azienda Averna che della qualità ha fatto negli anni il proprio punto di forza.

Lo sviluppo dell'attività passa inoltre per importanti accordi commerciali quali ad esempio la partnership con il Gruppo Underberg per la distribuzione in Italia dell'omonimo amaro; la distribuzione di prestigiosi whisky quali Tullibardine, Mackinlay e Kilbeggan e white spirits quali cachaca Pitù e tequila Silla.

Inizia la distribuzione anche di prestigiosi marchi italiani tra i quali amaro Braulio e Limoncetta di Sorrento.

Grazie all'acquisizione, avvenuta già nel 1989, di Villa Frattina, azienda Friulana produttrice di vini, spumanti e grappe, si sviluppa il settore delle grappe di monovitigno.

A seguito di una determinata ricerca di qualità, oggi Frattina è affermata sul mercato grazie ad un team di esperti in grado di offrire una selezione di vitigni e uvaggi pressochè unica che i consumatori hanno apprezzato e premiato.

In particolare le grappe Frattina raggiungono presto la leadership del mercato dei vitigni unici ed oggi Frattina continua la propria specializzazione nell'offerta di tipiche specialità regionali grazie a particolari sistemi produttivi, che consentono ai singoli vitigni di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche d'origine.

Nel 1995 l'acquisizione della società Pernigotti di Novi Ligure, produttrice di cioccolato, torrone e prodotti per gelateria, ha rappresentato per la società Averna una vera grande sfida.

Grazie alle energie ed alla forza di Averna oggi Pernigotti rappresenta uno degli importanti e prestigiosi players nei mercati in cui opera.

Per il Gianduiotto in particolare, leader nel suo settore, si è ampliata la gamma d'offerta con le proposte di Gianduiotto fondente, senza zuccheri aggiunti, al latte ed alla mandorla che vanno a rafforzare la presenza del gianduiotto classico.

Inoltre frutto di continue ricerche è la gamma completa e rinnovata del cioccolato che reca il prestigioso marchio operante sul mercato dal 1860.

Le innovazioni realizzate, inoltre hanno allargato notevolmente il target di consumatori che oggi spaziano dal mondo dei bambini a quello degli adulti e degli intenditori.

Oggi Averna è divenuto un gruppo articolato e molto dinamico sul mercato, forse molto diverso da quello che Salvatore Averna aveva pensato nel lontano 1868 quando iniziò a coltivare un sogno.

Le generazioni che si sono succedute hanno continuato a credere in ciò che facevano tant'è che l'azienda è sempre rimasta nella totale proprietà della famiglia Averna che, investendo nella qualità e nella competenza, ha saputo tramandare da padre in figlio non solo la ricetta del famoso amaro ma anche i valori del loro lavoro.

Oggi la quinta generazione è già parte attiva di questo progetto nel continuo rispetto della serietà e della qualità che ha sempre contraddistinto l'azienda Aversa.