

**DOCUMENTAZIONE CONTENUTA NELLA CARTELLA STAMPA:**

- 140 anni di Mito Ineguagliabile
- Ritual Averna – Womb Averna per Degustare il Mito
- Il Gusto Pieno del Long Drink
- Averna...non solo Amaro
  - Sambuca Averna 100% Anice Stellato
  - Grappa Averna Vitigni di Sicilia
  - Liquori Dolci di Sicilia Averna

**Ufficio Stampa e Relazioni Pubbliche:**

**Cantiere di Comunicazione**

Roberta dal Verme

r.dalverme@cantierecomunicazione.com

Via Tortona, 27

Tel. 02 87383180

## 140 ANNI DI MITO INEGUAGLIABILE

- La storia** La storia di Averna ha inizio nella **seconda metà dell'800** allorché Fra Girolamo, frate cappuccino dell'Abbazia di Santo Spirito a Caltanissetta, donò a Salvatore Averna, in segno di riconoscenza per il sostegno ricevuto, la ricetta di un liquore digestivo. Né Fra Girolamo né Salvatore Averna avrebbero mai immaginato che quella ricetta, sarebbe diventata famosa e bevuta in tutto il mondo. Da una produzione iniziata nel 1868 e destinata agli ospiti e ai familiari di Salvatore Averna, Amaro Averna è giunto oggi a far parte della **tradizione liquoristica italiana** e a vendere milioni di bottiglie in ogni parte del mondo. Questo Amaro Siciliano, prodotto dall'infusione di erbe, radici e agrumi, e dalla **ricetta ancora oggi segreta e nota solo ai membri della famiglia Averna**, è diventato per tanti italiani un compagno ideale del dopo cena e dei momenti di relax, con il quale condividere il **"Gusto pieno della vita"**.
- Il prodotto** Dal 1868 Amaro Averna viene prodotto con la stessa cura e gli stessi ingredienti di 140 anni fa. Sono proprio la cura nella preparazione e la molteplice ricchezza dei suoi ingredienti che conferiscono a questo amaro un **gusto ricco, rotondo e avvolgente**, assolutamente **inimitabile**. Ma non è solo il gusto che coinvolge il consumatore. Infatti prima ancora di berlo è il suo **profumo**, dalle delicate note agrumate, che ci trasporta nelle calde terre di Sicilia, evocandoci un mondo di insuperata bellezza. Un prodotto capace di emozionare e di far assaporare il "Gusto pieno della vita" e che negli anni è diventato sia per i giovani che per i meno giovani di tutto il mondo, sinonimo dello stare bene insieme.
- Il nuovo look** Per restare sempre attuale, Averna ha rivisitato il suo look. Oggi si presenta con una **nuova bottiglia, slanciata e sinuosa**, che trasmette allo stesso tempo **eleganza e modernità**. Anche l'**etichetta** ha assunto un nuovo profilo, non discostandosi dalla tradizione, ma rendendo la sua personalità più **brillante e prestigiosa**. Si è cercato di rafforzare la sua sensualità materica inserendo sul fondo color ocra, che richiama una pietra arenaria tipica della zona di Caltanissetta, proveniente dal monte Sabucina, alcuni **elementi tattili in rilievo** ed enfatizzando la firma del fondatore Salvatore Averna, a ricordare che la storia e la tradizione nascono e si tramandano da lontano. Per questa delicata opera di "rinnovamento nella continuità" ci si è avvalsi dell'esperienza e delle capacità professionali del laboratorio creativo Artefice. Non è mancato un riscontro operato attraverso test di gradimento con esperti e soprattutto con consumatori che hanno confermato pienamente le scelte operate dall'azienda e che hanno sottolineato ancora una volta che Amaro Averna è sempre più gusto, calore, amicizia e raffinatezza.

## “RITUAL AVERNA” – WOMB AVERNA PER DEGUSTARE IL MITO

- Womb** Averna ha innovato anche il “**modo di bere**”, ideando **Womb**: non solo un bicchiere, ma anche un nuovo modo per avvicinarsi al gusto e alla riscoperta di sapori e profumi, di forme e gesti. Un bicchiere dalle curve *rotonde e sensuali*, studiato e disegnato in esclusiva per esaltare al meglio la delicatezza degli aromi e dei profumi, nonché per far gustare appieno la corposità, la rotondità e la ricchezza di Amaro Averna. Un bicchiere dalle curve *mediterranee* la cui particolare forma permette di coinvolgere i sensi e di dare al consumatore la possibilità di “giocare” con esso e con il suo contenuto. Con Womb nasce un rito, in grado di regalare un modo nuovo ma al tempo stesso semplice di gustare ed esplorare la mediterraneità di Amaro Averna. Attraverso i suoi semplici gesti preparatori il rito esalta le **emozioni sensoriali, gustative e olfattive** legando il prodotto alla ricerca di una estetica e di uno stile che si discosta dal mero consumo.
- Il rito Averna** Preparare il “**rito Averna**” è semplice. Servono Womb, una bottiglia di Averna, alcuni aromi mediterranei, del ghiaccio e tanta voglia di scoprire le mille sfumature sensoriali di cui questo Amaro Siciliano è ricco. In un bicchiere Womb versiamo un po’ di Averna, preferibilmente **freddo**, ad una temperatura da frigo o da freezer. Aggiungiamo alcuni **cubetti di ghiaccio** e alcune foglioline di una delle **erbe aromatiche** tipiche della macchia mediterranea come il timo, la menta, il mirto, la salvia, il rosmarino o la maggiorana, alcune delle quali già facenti parte della naturale e segreta ricetta di Averna. In alternativa, per rendere ancora più prezioso il rito, il ghiaccio può essere preparato in maniera coreografica, aggiungendo nella vaschetta all’acqua da congelare alcune foglioline o un ciuffetto di erbe aromatiche. Incluiamo Womb, lo avvolgiamo con la mano e lo facciamo *ruotare delicatamente sul piano*. In questo modo, il ghiaccio sciogliendosi, consentirà la fusione di tutti gli aromi di cui l’Amaro Siciliano è ricco. Portiamo infine il bicchiere al naso e successivamente alla bocca; sarà possibile compiere un emozionante viaggio, unico e ineguagliabile, nel mondo dell’esperienza olfattiva e gustativa di Averna.

## “IL GUSTO PIENO DEL LONG DRINK”

- La mixability** Averna è sempre capace di riservare piacevoli sorprese. Prendendo infatti spunto dalla sua formula così armoniosa ed equilibrata si possono trovare nuovi modi di consumo, gradevoli, attuali e in linea con il gusto dei consumatori di oggi. Con estrema semplicità possiamo gustarlo freddo, anzi *gelato da freezer* perché è in questo modo che si riescono ad esaltare al meglio il suo gusto unico e corposo e la sua intensità ricca e rotonda. In alternativa possiamo aggiungere alcuni cubetti di ghiaccio. Grazie alle eccellenti caratteristiche di prodotto, la struttura piena e avvolgente dell’Amaro Siciliano rimane infatti inalterata e le sue qualità uniche vengono messe ancora più in risalto. Per chi gradisce la freschezza e la leggerezza, Averna può inoltre essere **mixato** in maniera moderna e veloce con la **Tonica** o la **Cola**.
- Rosso Siciliano** Ma la vera novità che dà più gusto all’estate è “**Rosso Siciliano**”, il drink che ha accarezzato il palato di tanti consumatori e che ha trovato i più larghi consensi nei bar che vogliono offrire ai propri clienti ogni giorno nuove emozioni di gusto. **Semplice, intrigante, veloce da preparare**: 1 parte di Amaro Averna, 2 parti di succo di arance rosse e ghiaccio. L’accostamento risulta straordinario e allo stesso tempo irresistibile e rinfrescante. L’infuso siciliano di erbe ben si sposa infatti con il gusto asprigno del profumato agrume mediterraneo, già presente in qualità di ingrediente nella ricetta del prodotto. Questi sono solo alcuni dei suggerimenti più semplici che permettono a tutti di scoprire il fascino di un prodotto che ancora oggi, dopo 140 anni di storia, riserva sempre tante grandi sorprese.

## “AVERNA... NON SOLO AMARO”

### Un progetto ambizioso

Dalla semplice osservazione dell'esistenza di prodotti alcolici diversi a seconda del momento di consumo, Averna ha intrapreso un progetto ambizioso: diventare assoluto protagonista all'interno del mondo del “*Dopo Pasto*”.

Da una serie di ricerche condotte sui consumatori di questa tipologia di prodotti è emerso un punto fondamentale: oltre a essere percepito come un **marchio amato**, con una **forte identità**, capace di rappresentare i valori della **tradizione**, della **convivialità**, del **calore** e del **fascino mediterraneo**, Averna viene riconosciuto come un marchio in grado di trasmettere **qualità**, **serietà**, **competenza** e **affidabilità**.

Sulla base di questo importante riconoscimento, l'obiettivo che Averna si è posto è stato quello di offrire una **gamma completa di liquori da dopo pasto**, in grado di soddisfare le molteplici richieste dei consumatori in questo importante momento di consumo.

Averna ha così affrontato la sfida dell'innovazione con l'allargamento del suo marchio a prodotti vicini per momento di consumo allo storico Amaro Siciliano. Sono nati quindi la **Sambuca**, la **Grappa Siciliana** e i **Liquori Dolci alla frutta di Sicilia**.

### SAMBUCA AVERNA 100% ANICE STELLATO

In un mercato tradizionale quale quello dei prodotti a base anice, caratterizzato sostanzialmente dalla “classica” sambuca bianca, Averna ha deciso di lanciare non una sambuca, ma una **linea completa**, composta da tre referenze a base di **anice stellato 100%**, il più nobile tra gli anici

#### **Sambuca Originale Averna 100% Anice Stellato**

Preparata secondo la ricetta originale e con l'utilizzo di solo anice stellato, Sambuca Originale Averna si distingue per fragranza, corposità, intensità di gusto e freschezza al palato.

Sambuca Originale 100% Anice Stellato è stata insignita del massimo riconoscimento, la “double gold medal”, al “San Francisco Worlds Spirits Competition 2008”.

#### **Sambuca Averna 100% Anice Stellato e Liquirizia**

Uno straordinario liquore, in cui la sambuca di puro anice stellato e l'estratto di liquirizia si incontrano in un'armonia di gusto dolce e corposo, in grado di soddisfare i consumatori più innovativi ed esigenti.

“Silver medal” al “San Francisco Worlds Spirits Competition 2008”.

#### **Sambuca Averna 100% Anice Stellato e Agrumi**

Un liquore intrigante, in cui la sambuca di puro anice stellato incontra la freschezza e la delicatezza degli agrumi, dando vita ad un'armonia di gusto dall'intensa fragranza.

### GRAPPA AVERNA VITIGNI DI SICILIA

La grappa è un prodotto antico che oggi sta vivendo un momento di forte sviluppo. Alla luce di questo, Averna ha deciso di giocare un ruolo importante in questo segmento di mercato. È nata così Grappa Averna, **un puro concentrato di sicilianità**. Un prodotto interamente *distillato e imbottigliato in Sicilia, partendo da materie prime totalmente autoctone*.

#### **Grappa Averna di Nero d'Avola e Syrah**

Una grappa pregiata, intensa e strutturata perché ottenuta dalla lenta distillazione di vinacce dei più nobili vitigni rossi siciliani, maturati al caldo sole di questa terra: il Nero d'Avola e il Syrah. Il risultato è un distillato in cui gli intensi profumi di mora, ribes e marasca sposano la delicata nota floreale di viola e l'avvolgente sentore di vaniglia e liquirizia. Al palato, Grappa Averna di Nero d'Avola e Syrah si presenta con un gusto dolce e deliziose note di pepe nero e cioccolato.

### **Grappa Averna di Grillo e Inzolia**

Grappa Averna di Grillo e Inzolia è ottenuta dall'attenta distillazione di due tra i più rinomati e pregiati vitigni bianchi della tradizione siciliana, il Grillo e l'Inzolia. È un distillato finemente aromatico, caratterizzato da profumate note fruttate di pesca e agrumi e da un'estiva nota floreale di lavanda. In bocca Grappa Averna di Grillo e Inzolia si presenta con un gusto dolce e persistente e piacevoli sensazioni di cannella e noce moscata.

## **LIQUORI DOLCI DI SICILIA AVERNA**

All'interno di questa gamma di prodotti non potevano mancare due proposte che portano in tavola le note tipiche e fresche degli **agrumi di Sicilia** e che riportano alla mente splendide immagini di questa meravigliosa isola.

### **Limoni di Sicilia Averna**

Un liquore che racchiude i profumi, l'armonia e la naturalezza della Sicilia. I migliori limoni di questa straordinaria isola e la delicata nota di zagara conferiscono a Limoni di Sicilia Averna un inimitabile gusto fresco e intenso.

"Bronze medal" al "San Francisco Worlds Spirits Competition 2008"

### **Mandarini di Sicilia Averna**

Un prodotto che racconta la bellezza e la naturalezza dei paesaggi siciliani. Caratterizzato da un profumo intenso e fruttato e da un gusto morbido e fresco, Mandarini di Sicilia Averna lascia al palato note piacevoli ed armoniose.