

Pallini supera i 21 milioni di fatturato e fa il restyling al suo Limoncello

20240312104208pallini-cd9e25ec

La distilleria romana **Pallini**, presente nei cocktail bar, nella ristorazione e nelle enoteche con liquori, distillati, sciroppi, amari e bagne per pasticceria, **continua a crescere**: nel 2023, con un incremento del **+17%**, è arrivata a **21,5 milioni di fatturato**.

Proprio da questo risultato l'azienda riparte per concretizzare i tanti **progetti pianificati per il 2024**, primo tra tutti il **restyling del Limoncello** Pallini, e il **consolidamento della posizione nei mercati USA, Germania e Regno Unito**, e nel segmento duty free e travel retail.

L'85% del fatturato di Pallini, infatti, proviene dall'**export in 58 Paesi**, a cui si sono aggiunti nell'ultimo anno Grecia, Polonia, Francia, Svizzera, Portogallo, Paraguay, Filippine, Cipro e Brasile.

Tra i prodotti di punta per le esportazioni c'è **Amaro Formidabile**, lanciato fuori dai confini nazionali proprio l'anno scorso e oggetto di un **aumento delle vendite del 20%**. Un prodotto artigianale dal gusto complesso, frutto di 12 botaniche, ben accolto soprattutto **nei Paesi del Nord e del Nord Est d'Europa** dove la tradizione dei prodotti amari è ben radicata, come ad esempio in Germania, Repubblica Ceca, Polonia, Balcani e Danimarca.

L'obiettivo per il 2024 è il lancio di Amaro Formidabile **nel mercato USA e in quello tedesco**.

Il prodotto di spicco nel portfolio Pallini resta però il **Limoncello**, diventato il limoncello premium **più venduto al mondo** con un market share global a valore oltre il 15%, grazie alla crescita nei mercati domestici e all'apertura di nuovi canali nel duty free.

Realizzato dal 1875 coi migliori limoni Sfusato, provenienti esclusivamente dalla Costiera Amalfitana, il Limoncello è ormai **un classico** che ora si aggiorna con un tocco di freschezza visiva: il 2024 vedrà infatti il **lancio della nuova bottiglia** con una veste moderna, in vista della celebrazione del 150°

anniversario dell'azienda nel 2025.

Il nuovo look presenta una forma notevolmente sfinata, arricchita da un rilievo sul fondo e con un **collo più largo e corto** come quello di una bottiglia di vino pregiato. Tutti gli accorgimenti del restyling sono stati studiati per **rendere il Limoncello Pallini ancor più sofisticato** e aspirazionale: dall'effigie con l'aquila più nitida ed essenziale all'aggiunta della specifica "Premiata specialità", passando per la nuova etichetta sul collo coi tre limoni stilizzati e una sagoma azzurra, una sorta di finestra da cui ammirare il cielo e le bellezze dalla costiera amalfitana.

Analogamente al repackaging del Limoncello, l'azienda ha deciso di rivisitare anche altre extension di linea, come la **Crema di Limoncello Vegana** e soprattutto di **Limonzero**, il primo limoncello analcolico lanciato nel 2023. In particolare, quest'ultimo ha raccolto un **ottimo riscontro negli Stati Uniti e nel Nord Europa** e ad oggi è l'unico prodotto nella categoria dei limoncelli non alcolici. Per il 2024, l'azienda prevede per Limonzero una **crescita del 30%**, portandolo a valere il 10% del volume del Limoncello nei prossimi due anni.

"Il trend dei prodotti analcolici o a basso tenore alcolico sta crescendo in moltissimi mercati, in particolare nel Nord Europa ed oltreoceano. Negli Stati Uniti, per esempio, iniziano ad esserci intere sezioni dedicate ai prodotti no alcol nei negozi e nelle carte dei drink – spiega Micaela Pallini, amministratore delegato di Pallini e presidente di Federvini, che aggiunge – LimonZero sta ottenendo un ottimo riscontro, con tassi di crescita a doppia cifra. A fronte di questo scenario è un vero peccato notare come il vino italiano stia purtroppo perdendo un'occasione: mancano ancora dei dettagli normativi in grado di permettere il processo di dealcolizzazione in cantina che in diversi Paesi europei invece è già possibile".

Tra gli altri progetti in cantiere nel 2024 di Pallini c'è il **Limoncello Spritz**, sia ready to drink in lattina sia alla spina, ed alcune **edizioni limitate IGP** prodotte in Costiera Amalfitana. L'azienda proporrà anche altre novità, principalmente **Tequila e Mezcal**, e la distribuzione del marchio toscano **Ginarte** in diversi eventi di settore, in particolare al Roma Bar Show.