Pallini, fatturato 2025 a 27,6 milioni (+4%). Traina l'export

20260204134449dottssa-micaelapallini-5

Chiusura di 2025 con il segno più per Pallini, storica distilleria romana che ha visto negli ultimi dodici mesi una crescita di fatturato complessivo fino a raggiungere quota 27,6 milioni di euro (comprensiva di iva e accisa), in crescita del 4% rispetto ai 26,6 milioni di euro del 2024. I risultati ottenuti, in particolare, confermano soprattutto la forte vocazione internazionale del gruppo, ottenuta grazie a un incremento dell'export del 15% rispetto all'anno precedente. Una crescita che si è ulteriormente consolidata raggiungendo oltre 80 Paesi, con nuovi ingressi in mercati strategici nel Sud-Est Asiatico e in Oceania. Nonostante un contesto generale difficile per il settore, il gruppo ha registrato un andamento positivo anche nel mercato italiano (+4%), confermando la sua solidità sia nella grande distribuzione sia nel canale Horeca.

IL SUCCESSO DI PALLINI LIMONCELLO

Tra i prodotti di punta che hanno contribuito a raggiungere questi dati spicca Pallini Limoncello - che da solo rappresenta il 64% del fatturato - con un incremento del +7% sul 2024. Quest'ultimo si conferma ancora una volta il limoncello più venduto al mondo, grazie a performance positive nei canali Duty Free e nei mercati esteri, ma anche in quello italiano. Significativi anche i risultati della sua versione alcohol free, Limonzero, il primo limoncello analcolico, che ha registrato una crescita del +95%, riscuotendo grande interesse soprattutto in USA, Germania, Regno Unito e Paesi Bassi.

«*In generale, il 2025, che ha conciso con le celebrazioni dei 150 anni del gruppo, si è rivelato un anno di consolidamento e di crescita sia sul mercato internazionale che su quello italiano* – commenta Micaela Pallini, presidente e amministratore delegato di Pallini –. *Nel 2026 continueremo su questa scia, potenziando la distribuzione in aree ad alto potenziale e investendo nello sviluppo e nell'innovazione di alcuni prodotti. Riserveremo, inoltre, la giusta attenzione ai nuovi trend, senza mai perdere il legame con la nostra storia ultracentenaria*».

Accanto al limoncello, prosegue il lavoro di sviluppo internazionale anche di Amaro Formidabile, amaro prodotto e imbottigliato negli stabilimenti storici dell'azienda, dal gusto complesso, frutto di 12 botaniche, ben accolto soprattutto in Germania, Repubblica Ceca, Polonia, Balcani e Danimarca. Per il 2026, uno degli obiettivi prioritari sarà quello di consolidare il posizionamento e la distribuzione di Formidabile, puntando sempre sulla sua eccellenza artigianale. Sul fronte distillati, invece, sia No.3 Gin – gin pluripremiato come migliore al mondo, distribuito in Italia da Pallini, che ha recentemente ottenuto la certificazione 100% biologico, confermandosi pioniere nella categoria ultra-premium - sia Ginarte, arricchito da due limited edition (la "by Lissoni" e la "Travel Edition"), continuano a imporsi come etichette dinamiche e di grande interesse per il mondo della mixology.

IL RILANCIO DI PALLINI MISTRA'

Tra le principali novità del 2026 spicca il restyling dello storico Pallini Mistrà, liquore secco a base di anice, il primo prodotto dall'Antica Casa Pallini secondo la ricetta originale del fondatore dell'azienda Nicola Pallini. L'obiettivo è quello di renderlo premium e più moderno nel design, senza alterarne riconoscibilità e autenticità. «*Venduto fin dalla nostra fondazione, diventando prodotto di punta per il grande pubblico, il nuovo look di Mistrà proporrà una freschezza e un appeal adatti al nuovo millennio, mantenendo però intatta la sua forte identità, per continuare così a conquistare nuovi palati senza perdere il suo carattere distintivo*», spiega ancora Micaela Pallini.

Il 2026 sarà anche l'anno del rilancio di Pallini Sambuca come completamento della gamma "anice" all'interno del mondo Pallini Mistrà: un progetto che andrà a sostituire la Sambuca 313 nel portafoglio in termini di packaging, ma non nel gusto e nella qualità.

APPUNTAMENTO CON L'AGAVESITO COCKTAIL EXPERIENCE

Nei prossimi mesi, Pallini sarà presente nei principali eventi di settore in Italia e in Europa: Beer & Food Attraction di Rimini, Slow Wine Fair di Bologna, ProWein di Düsseldorf, Florence Cocktail Week, Roma Bar Show, Bar Convent Berlin.

Infine, il 13 aprile si terrà a Roma la finale italiana della prima edizione della Agavesito Cocktail Experience, competizione, di cui Pallini è partner ufficiale, dedicata al mondo dell'agave e riservata a bartender. Dopo una prima fase, in cui ciascuno degli oltre 160 partecipanti ha presentato il suo cocktail a base di un distillato d'agave, con almeno 10ml di Agavesito (sciroppo di agave biologico 100%, ready to use), a marzo si terranno le tappe italiane di Milano, Firenze e Napoli che decreteranno 9 finalisti (tre per ogni città). Tra questi ultimi verranno selezionati i tre vincitori della

finalissima ai quali sarà riservata un’esperienza formativa: un viaggio in Messico, tra palenque e guest shift. Il vincitore assoluto diventerà ambassador di Agavesito.