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’effige 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.