Limonzero Pallini: il limoncello analcolico che cavalca il boom del mindful drinking

335096c3-ec23-4660-8ed5-3057aa60f31e

Il futuro dell’aperitivo passa sempre più attraverso il **mindful drinking**, un approccio al consumo che privilegia la qualità dell’esperienza e la convivialità, senza necessariamente ricorrere all’alcol. È in questo scenario che Pallini ha scelto di puntare con decisione su Limonzero, limoncello analcolico, protagonista di una serata dedicata organizzata il 10 giugno a Roma nella cornice della Terrazza SEEN by Olivier dell’Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel.

Limonzero simbolo di innovazione

A raccontare il percorso del prodotto è Micaela Pallini, presidente e amministratore delegato della storica azienda romana fondata nel 1875, dal 2021 al 2025 anche presidente nazionale di Federvini, a maggio nominata Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. Un riconoscimento che premia il ruolo svolto alla guida di un’impresa che esporta oggi in oltre 80 Paesi e che negli ultimi anni ha affiancato alla tradizione una costante attività di innovazione. Limonzero nasce proprio da questa spinta innovativa.

Quote

L’idea è nata durante il Covid, nel 2021, quando si cominciava a parlare dei prodotti analcolici come una categoria a sé stante», spiega Pallini. Dopo lo sviluppo e il lancio tra la fine del 2021 e il 2022, il prodotto ha trovato terreno fertile soprattutto nei mercati del Nord Europa e nei Paesi più maturi sul fronte del no alcol, come Stati Uniti, Regno Unito, Germania e Paesi Bassi. Negli ultimi tre anni abbiamo assistito a un vero boom di interesse e di richiesta.

Micaela Pallini, presidente e amministratore delegato Pallini S.p.A

La crescita è confermata anche dai numeri. Secondo le più recenti analisi di mercato, il comparto globale dei prodotti no e low alcohol ha superato gli 11 miliardi di dollari, mentre in Italia il 63% dei consumatori sceglie aperitivi alcohol free. In questo contesto Limonzero ha registrato un'accelerazione significativa: tra il 2024 e il 2025 i volumi sono raddoppiati e il trend prosegue anche nel 2026. Sul mercato italiano, in particolare, le vendite sono aumentate del 95% nel 2025 rispetto all'anno precedente e continuano a crescere a doppia cifra.

Il prodotto rappresenta oggi circa il 4% dei volumi del Pallini Limoncello, ma il suo peso va oltre i numeri. «Per noi è soprattutto uno strumento di innovazione. Siamo una piccola azienda che esiste da 150 anni e non possiamo permetterci di stare fermi», osserva Pallini.

I limoni della Costiera Amalfitana cuore del progetto

La sfida principale è stata quella di trasferire nel mondo analcolico le caratteristiche distintive del limoncello senza ricorrere a un eccesso di zuccheri. «In un prodotto senza alcol manca qualcosa e spesso si tende a compensare con la dolcezza. Noi volevamo evitare un risultato sciropposo. Limonzero mantiene l'aroma autentico del limone senza trasformarsi in una semplice limonata». Fondamentale il lavoro sulle essenze estratte dalle bucce dei limoni Costa d'Amalfi Igp e l'aggiunta di una delicata nota di zenzero, studiata per donare complessità aromatica e una persistenza gustativa che richiama l'esperienza di consumo di un distillato.

Proprio i limoni della Costiera Amalfitana restano il cuore del progetto, in continuità con la ricetta che ha reso celebre il Pallini Limoncello nel mondo. A cambiare recentemente è stato invece il packaging, inserito nel più ampio restyling della gamma. «Nel 2024 abbiamo ridisegnato l'etichetta per renderla coerente con la nuova immagine del marchio. Un aggiornamento che ha contribuito ulteriormente alla crescita del prodotto». La versatilità rappresenta uno dei principali punti di forza di Limonzero. Può essere consumato liscio e ben freddo come digestivo estivo, ma trova spazio soprattutto nella mixology contemporanea.

Quote

Oggi Limonzero è molto presente nelle carte dei mocktail e il limone è probabilmente il gusto più flessibile di tutti. Si presta a diverse interpretazioni, dallo spritz analcolico alle miscelazioni con acqua tonica o tè freddo.

Micaela Pallini, presidente e amministratore delegato Pallini S.p.A

I più interessati sono Millennials e giovani

A credere fin da subito nel progetto è stato anche lo chef e imprenditore Michele Salerno dello Zen Eat di Taormina, che ha collaborato alla serata romana dedicata al prodotto. «È un amico dell'azienda oltre che un cliente affezionato e ha accolto con entusiasmo l'idea dell'evento».

Quanto ai consumatori, le sorprese non sono mancate. «All'inizio immaginavamo un target prevalentemente femminile e adulto. In realtà abbiamo scoperto che i più interessati sono spesso i Millennials e i giovani consumatori, che non rinunciano all'alcol ma desiderano alternare occasioni e modalità di consumo». Una tendenza destinata a consolidarsi, anche se senza sostituire il consumo tradizionale. «Credo che il segmento no alcol resterà e continuerà a crescere, arrivando probabilmente a rappresentare tra il 10 e il 15% del mercato complessivo».

In una fase economica complessa, segnata dalle difficoltà di mercati chiave come Germania e Stati Uniti e da una crescente competizione nel segmento del limoncello, Pallini continua dunque a investire sul mondo del limone come asset strategico. «Nel limoncello siamo leader mondiali con una quota del 10% e vogliamo continuare a sviluppare questo universo, dai nuovi prodotti alle collaborazioni. È un settore in cui l'innovazione non può fermarsi», conclude l'ad e presidente dell'azienda romana.

Idee di cocktail

Fresco, agrumato e versatile, Limonzero si propone come il compagno ideale dell'estate: Michele Salerno (bartender dello Zen Eat di Messina), in occasione dell'evento del 10 giugno, ha proposto tre idee di drink con Limonzero, di seguito le ricette.

ZEN EAT
Ingredienti:

- 4cl Pallini Limonzero
- 2cl Sciroppo ai fiori di sambuco

- Ginger beer

Preparazione: versare 4cl di Pallini Limonzero con 2cl di sciroppo ai fiori di sambuco in un highball. Mescolare e servire con un top di ginger beer.

FLU
Ingredienti:

- 4cl Pallini Limonzero
- 1cl Simple syrup
- Soda aromatizzata al cardamomo

Preparazione: versare 4cl di Pallini Limonzero con 1cl di Simple syrup in un highball. Mescolare e servire con un top di soda aromatizzata al cardamomo.

PALLINI LIMONZERO SPRITZ
Ingredienti:

- 50ml Pallini Limonzero
- 90ml Bollicine 0% alcool
- 30ml Soda

Preparazione: Versare 50ml Pallini Limonzero, 90ml Bollicine 0% alcol, 30ml di soda in un calice pieno di ghiaccio. Mescolare e guarnire con una fetta di limone.

PALLINI LIMONZERO TONIC
Ingredienti:

- 45ml Pallini Limonzero
- 150ml di acqua tonica

Preparazione: versare 45ml di Pallini Limoncello insieme a 150ml di acqua tonica in un highball pieno di ghiaccio. Mescolare e servire con una fetta di limone.