

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 concluso 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 MISTRÀ'

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.