

Nome: MICAELA

Cognome: PALLINI

Luogo e data di nascita: [REDACTED], [REDACTED]

Codice Fiscale: [REDACTED]

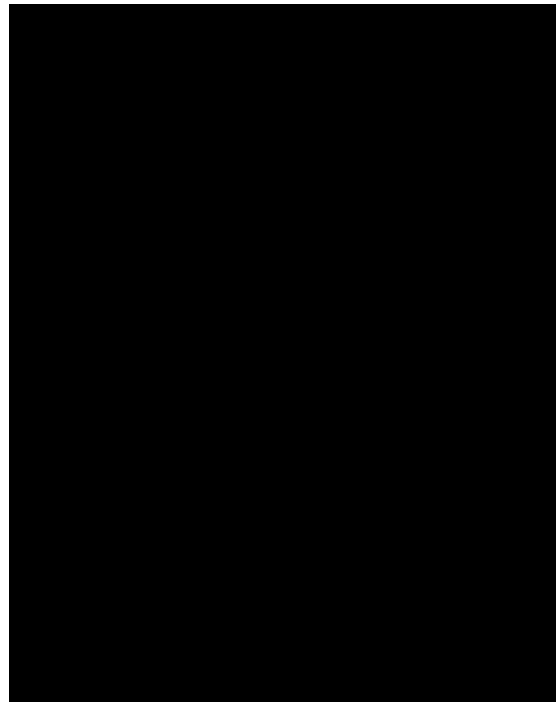
Residenza: [REDACTED] – [REDACTED]

Telefono: [REDACTED]

Mail: [REDACTED]

Stato civile: [REDACTED] – [REDACTED]

Titoli di Studio: Laurea in Chimica (1997)
Esame di Stato – Iscrizione Albo Chimici (1998)
Dottorato ricerca Scienze Chimiche (2001)



Sin da ragazza Micaela Pallini frequenta l'azienda di famiglia, inizia lavorando sia in linea di produzione sia come promoter nei supermercati e in eventi aziendali durante il liceo e l'università.

Nel 1996 Micaela entra a far parte ufficialmente della Pallini S.p.A., storica industria romana nel settore alimentare delle bevande, e viene nominata Consigliere di Amministrazione della società di famiglia (ex I.L.A.R. S.p.A.).

L'azienda, fondata da Nicola Pallini nel 1875 ad Antrodoto (RI), ha recentemente raggiunto lo storico traguardo dei 150 anni di attività e Micaela rappresenta la quinta generazione ed è la prima donna della famiglia a guidare l'azienda.

Negli anni l'azienda ha cambiato pelle e connotazione: fino al 2000 la produzione di Sambuca e Mistrà era la caratteristica aziendale - negli anni 80 il famoso jingle "E Pallini è un gran Mistrà" dominava le reti radiofoniche e televisive - mentre con il nuovo millennio l'attenzione si sposta sul Limoncello fino a diventare nel 2023 il Limoncello più venduto al mondo (dati IWSR 2023).

Micaela si laurea in Chimica all'Università di Roma "La Sapienza" e nel 1992 - durante gli studi - passa oltre 6 mesi a Londra nel laboratorio di Tossicologia di Saint Mary's Medical Hospital per collaborare alla ricerca volta a dimostrare la salubrità dell'anelato, olio essenziale dell'anice e componente chiave dei prodotti a base di anice, che all'epoca stava per essere messo al bando dall'Unione Europea per sospetta

teratogenicità. Grazie a questa ricerca è stato dimostrato che l'anelolo non fosse assolutamente un componente pericoloso né presentasse dei rischi per la salute umana, consentendone tutt'oggi il suo utilizzo nei prodotti a base di anice.

Continua il suo percorso universitario vincendo prima una borsa di studio e poi il concorso per il Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche presso l'Università di Roma "Tor Vergata" sullo sviluppo di un immunosensore per misurare la freschezza del latte, dottorato che svolge a metà presso il dipartimento di Biochemistry della Newcastle University a Newcastle Upon Tyne nel Regno Unito.

Durante il dottorato pubblica diversi articoli su riviste scientifiche, partecipa a convegni nazionali ed internazionali, ricopre la figura di tutor per i laureandi e collabora con il Professore ordinario della cattedra di Chimica durante lo svolgimento dei corsi accademici.

Dopo il conseguimento del dottorato rinuncia ad un assegno di ricerca per dedicarsi a tempo pieno all'azienda di famiglia.

Dal 2001 partecipa attivamente in azienda alle attività del laboratorio qualità dove apporterà significativi miglioramenti all'organizzazione della struttura e alla formulazione delle ricette: si deve al suo lavoro la sostituzione di tutti gli aromi e coloranti presenti nei prodotti aziendali con prodotti naturali e senza glutine.

La nuova formula sviluppata del Limoncello Pallini, attuale prodotto leader dell'azienda, vince numerosi premi nazionali ed internazionali.

Dal 2003 diventa dirigente d'azienda ed in piena autonomia è responsabile delle operazioni di approvvigionamento delle materie prime e della programmazione della produzione aziendale. Nei processi aziendali, quali la formulazione delle ricette, gli approvvigionamenti e la produzione, la conoscenza tecnica della Dottoressa Pallini permette di generare efficienza ottenendo notevoli risparmi economici ed il significativo miglioramento dei tempi di risposta ai clienti.

Sotto la sua supervisione la Società inizia un percorso di ammodernamento degli impianti di produzione e delle linee di imbottigliamento che ha reso oggi la Pallini un'industria moderna ed efficiente.

Dal 2004 è Procuratore dell'azienda con una serie di poteri.

Dal 2008 al 2015 siede nel Board of Directors della società Castle Brands Inc. quotata alla NYSE – società americana di produzione, importazione e distribuzione di distillati e liquori.

Nel 2010 Le vengono attribuiti i poteri di ordinaria amministrazione mentre nel 2013 diventa Amministratore Delegato della Società.

Dal 2016 ricopre la carica di Presidente del C.d.A. della Pallini S.p.A. e nel 2021 diventa anche Presidente della FEDERVINI (Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti e Affini) – prima donna a ricoprire tale incarico.

Dalla sua nomina come Presidente, in completa autonomia e con l'indirizzo del Consiglio di amministrazione, gestisce l'azienda di famiglia nel rispetto della tradizione centenaria.

Grazie ai suoi studi in Chimica, all'interno dell'azienda, ha contribuito al miglioramento continuo della qualità dei prodotti Pallini, tra questi spicca il Limoncello Pallini.

Il Limoncello Pallini è stato più volte riconosciuto come prodotto di eccellenza a livello internazionale ricevendo ambiti premi, tra cui:

2024 – London Spirits Competition – Medaglia d'oro;

2023 – Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles – Medaglia d'oro;

2020 – Roma Bar Show – Excellence Spirits Award;

2019 – Sip Awards – Platinum Award nella categoria Fruit/Berry Liqueur;

2019 – SWSC – Singapore World Spirits Competition – Medaglia d'oro;

2013 - Internationaler Spirituosen Wettbewerb – Medaglia d'oro;

La qualità del prodotto è stata confermata dalle scelte dei consumatori che hanno decretato il Limoncello Pallini come il limoncello più venduto al mondo.

Durante la guida della dott.ssa Micaela Pallini la Società ha raggiunto un fatturato di oltre 24 milioni di euro e distribuisce i propri prodotti in 47 paesi del mondo.

Nell'ottica del miglioramento continuo la dott.ssa Pallini ha promosso una serie di investimenti che hanno reso la Pallini una società moderna e sicura per i lavoratori ed ha promosso l'ingresso in azienda di manager che non fossero membri della famiglia.

Tra i principali progetti:

- Dal 2008 l'azienda si dota di un sistema gestionale ERP;
- Dal 2010 l'azienda assume un Export Manager di provenienza da una multinazionale del settore;
- Dal 2013 l'azienda assume un Direttore Generale;

- Dal 2016 la Pallini gestisce una realtà in costiera amalfitane per sviluppare una linea di Limoncello IGP di alta qualità con un'identità fortemente territoriale;
- Nel 2016 la Pallini ottiene le certificazioni BRC ed IFS;
- Nel 2021 la Pallini S.p.A. crea e lancia il “LIMONZERO”, il primo limoncello non alcolico;
- Nel 2022 la Pallini S.p.A. acquisisce il marchio “AMARO FORMIDABILE” per sviluppare il progetto di un AMARO di Roma;
- Nel 2023 avvia una collaborazione con il noto cantautore inglese STING per la produzione del liquore aperitivo AMANTE;
- Nel 2023 inizia la produzione di un prodotto in lattina “ready to drink”: il limoncello Spritz – per seguire la tendenza in costante crescita mondiale dei cocktail già miscelati in lattina;
- Nel 2025 si celebrano i 150 anni di storia della Pallini S.p.A. e grazie alla collaborazione con il Poligrafico dei Stato si realizza il francobollo celebrativo riconoscendo così alla Pallini S.p.A. un ruolo fondamentale nello sviluppo economico del territorio;
- Nel 2025 la Pallini ottiene le certificazioni ISO14001 per la gestione ambientale e la certificazione di parità di genere come affermazione dell'impegno profuso a realizzare un ambiente di lavoro sano e privo di discriminazioni.

Tra i nuovi prodotti, ormai riconosciuti in tutto il mondo e rappresentativi dell'eccellenza italiana, si menzionano:

– **LIMONZERO** vincitore di:

- 2024 – International Spirits Challenge – Medaglia d'oro;
- 2024 – WSWA – Wine & Spirits Wholesalers of America – Medaglia d'oro;
- 2023 – IWSC – International Wine & Spirit Competition - Medaglia d'oro;
- 2023 - World Alcohol-Free Awards – Medaglia d'oro;
- 2023 – Global Low & No Masters – Master 2023.

– **CREMA DI LIMONCELLO** vincitore di:

- 2024 - Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles – Medaglia d'oro;
- 2024 - London Spirits Competition – Medaglia d'oro.

– **AMARO FORMIDABILE** vincitore di:

- 2023 – Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles – Medaglia d'oro;
- 2022 - Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles – Medaglia d'oro.

Grazie alla visione della dott.ssa Micaela Pallini la Pallini S.p.A. conta oggi 42 dipendenti ed oltre 70 collaboratori.

La dott.ssa Pallini ha prestato negli anni una particolare attenzione all'organizzazione dell'azienda coinvolgendo tutto il personale dipendente con un sistema di welfare e premiante.

Particolare attenzione è stata dedicata alla parità di genere che oggi in Pallini si traduce in pari opportunità in ruoli di leadership. Oggi in Azienda l'ufficio acquisti, l'ufficio marketing, il laboratorio di controllo qualità sono tutti gestiti da donne.

È inoltre assicurata la parità di retribuzione del personale dipendente e dei collaboratori indipendentemente dal genere.

Nel 2025 a New York la dott.ssa Micaela Pallini è stata premiata durante la cerimonia dei *Moves Power Women 2025* come donna influente, resiliente e di successo riconoscendole l'impegno di rompere barriere ed essere un modello positivo per le generazioni future.

██████████, Micaela Pallini riesce a conciliare efficacemente la vita professionale con quella privata. Si distingue per essere una madre presente e attenta alle esigenze della famiglia, con particolare riguardo all'educazione dei figli, che frequentano istituti di primaria importanza.

Allo stesso modo e con lo stesso impegno, Micaela Pallini cerca di supportare tutti i collaboratori con politiche di conciliazione tra vita privata e lavoro secondo le possibilità che può offrire un'azienda manifatturiera di medie dimensioni.

Memore della sua formazione universitaria in azienda la Dottoressa Pallini ha provveduto ad attivare collaborazioni con diverse università italiane offrendo stage e supportando studenti nella formulazione della tesi di laurea sia in marketing che in ingegneria gestionale.

Micaela Pallini da anni sostiene e collabora con la CARITAS di Roma e in particolare durante il periodo del Covid ha agito da capofila nella raccolta di cibo con le aziende appartenenti ad Unindustria per i bisognosi che si servono negli empori solidali (ad es. Plasmon – cibo per infanzia, Desco – conserve pomodoro, Gentilini – biscotti, ecc.).

Assieme al marito da anni supportano economicamente ed assistono il *Collegio Universitario di merito Villa Nazareth* –Presieduto da S.E. Card Pietro Parolin Segretario di Stato Vaticano che si occupa di finanziare borse di studio a giovani meritevoli che provengono da contesti familiari di gravi difficoltà economiche e che negli anni ha aiutato centinaia di giovani ragazzi italiani brillanti a laurearsi e trovare una collocazione a cui non sarebbero potuti arrivare senza supporto esterno

Premi, riconoscimenti e altre cariche ricoperte:

- Dal 1999 al 2000 è Rappresentante dei Dottorandi del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche dell'Università di Roma Tor Vergata;
- Dal 2008 al 2015 Member of the Board of Directors – Castle Brands Inc. società quotata al NYSE;
- Nel 2011 riceve l'ambito premio “Lupa Capitolina” dal Sindaco di Roma come riconoscimento della passione e della capacità di portare avanti la tradizione secolare dell'azienda familiare. La Lupa Capitolina è la massima onorificenza romana assegnata a personaggi illustri meritevoli in diversi campi, quali cinema, teatro, moda, sociale, commercio;
- Nel 2018 riceve il premio Donna d'eccellenza da Federmanager Roma;
- Dal 2021 è Presidente di Federvini – Federazione di Confindustria dei produttori Italiani di Vini, Spiriti e Aceti;
- Dal 2020 è Consigliere della CCIAA di Roma;
- Dal 2017 al 2020 è Presidente del Gruppo Spiriti di Federvini;
- Dal 2014 è membro del Consiglio Direttivo di Federvini;
- Dal 2009 al 2019 è stata Presidente Sezione Alimentari di Unindustria (Unione Industriali e delle Imprese di Roma, Viterbo, Frosinone, Rieti, Latina - Confindustria);
- Dal 2003 al 2009 è stata Vicepresidente Sezione Alimentare Unione Industriali di Roma;
- Dal 2003 al 2015 è stata Membro del Consiglio Direttivo del Comitato Piccola Industria dell'Unione Industriali e delle Imprese di Roma;
- Dal 2004 al 2021 è stata Revisore dei Conti presso FEDERVINI;
- Dal 2021 al 2025 ha ricoperto la carica di **Presidente di Federvini** – prima donna a ricoprire il ruolo;
- Dal 2021 è nel CdA di Federalimentare servizi s.r.l.;
- 2025 riceve il prestigioso *Moves Power Woman Award* a NY dalla rivista NY Moves Magazine che ha premiato negli anni grandi personalità del mondo politico e dello spettacolo americano;
- dal 2026 è Presidente di “Sviluppo e Territorio”, Azienda Speciale della Camera di Commercio (CCIAA);
- Insignita del titolo di Cavaliere del Lavoro con decreto del Presidente della Repubblica nell'anno 2026.

Attività Scientifica e Universitaria

Pubblicazioni

- **M. Pallini**, A. Curulli, A. Amine, G. Palleschi, *Amperometric Nitric Oxide Sensors: a Comparative Study*, *Electroanalysis*, **1998**, 10, 1010-1016
- **M. Pallini**, D. Compagnone, S. Marini, G. Palleschi, *Immunodetection of the Maillard reaction in food*, *Sensors and Microsystems, Proceedings of the 4th Italian Conference*, pg 63-68, ed. C. Di Natale, A. D'Amico, F. Davide, World Scientific Publishing Co (Singapore) 2000.
- G. Palleschi, D. Compagnone, D. Moscone, G. Isoldi, **M. Pallini**, G. Volpe, M. Esti, E. Marconi, *Biosensori Elettrochimici per Applicazioni Analitiche nel Settore Lattiero-Caseario*, Sc. Tecnica Latt-Cas., 2000
- **M. Pallini**, D. Compagnone, S. Di Stefano, S. Marini, G. Palleschi, *Immunodetection of Lactosylated Proteins as a Useful Tool to Determine Heat Treatment in Milk Samples*, *Analyst*, 2001

Congressi

Joint International Meeting ECS/ISE Parigi 31/8 – 5/9/1997

Biosensors and Bioelectronics, Berlino 4-8/6/1998

Quarta Conferenza Nazionale Sensori e Microsistemi, Roma 3- 5 /2/1999

XV Congresso Nazionale di Chimica Analitica, Mondello (PA) 27/9 – 1/10/1999

XX Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Rimini 4-9/6/2000

Scuole di Specializzazione

Chimica degli alimenti, Ottobre 1997

Seminari d'Elettroanalisi, Ottobre 1999

Inquinamento delle Acque, Ottobre 2000

Attività Didattica

Tutor per studenti nelle esercitazioni pratiche dei laboratori del III e IV anno del corso di laurea in Chimica.

Corsi: Lezioni di Chimica Analitica agli studenti del II anno del corso di laurea in Chimica

Seminari in lingua italiana ed inglese