

Tribunale di Palermo

Sezione IV Civile – Procedure Concorsuali

Liquidazione Giudiziale n. 1/2025

Giudice delegato: Dott. Giulio Corsini

Curatore: Avv. Valeria Scramuzza

Perito estimatore: Leonardo Cusenza

SOMMARIO

1.	PREMESSA.....	3
2.	CONSISTENZA DEL COMPLESSO DEI BENI MOBILI	3
3.	CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI PER LA STIMA DELLE RIMANENZE E DEI MOBILI-ARREDI...4	
4.	CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI PER LA STIMA DEI BENI STRUMENTALI	5
5.	INDIVIDUAZIONE DEI BENI ACQUISITI ALL'ATTIVO	6
6.	LOTTE E PREZZO DI STIMA.....	20
7.	CONCLUSIONI.....	20

1. PREMESSA

Il sottoscritto Leonardo Cusenza, con studio in Palermo, via Quintino Sella n. 48, iscritto all'albo dei Consulenti del Lavoro di Palermo al n. 806, nonché all'albo nazionale dei Consulenti Tecnici al n. 385/2024 e dei Gestori della Crisi d'Impresa al n. 4997/2023, è stato nominato perito estimatore allo scopo di determinare il valore di mercato dei beni mobili acquisiti all'attivo della Liquidazione Giudiziale n. 1/2025 [REDACTED], costituiti da attrezzature e macchinari, nonché da rimanenze finali di commercio e lavorazione, utilizzati nel settore dolciario-alimentare.

Le operazioni di inventario sono state eseguite nelle date 4/2/2025, 28/3/2025, 3/4/2025 e 9/9/2025 (all. 1).

Tutti i beni acquisiti all'attivo della procedura e oggetto della presente perizia di stima risultano rinvenuti presso la sede legale-operativa della debitrice, sita in Palermo (PA), Corso Calatafimi n. 715.

2. CONSISTENZA DEL COMPLESSO DEI BENI MOBILI

La società [REDACTED] con sede in Palermo (PA), Corso Calatafimi n. 715, risulta iscritta dal 30/6/1951 al registro delle imprese di Palermo, con numero Repertorio Economico Amministrativo 17220 e con oggetto sociale la fabbricazione di materie prime e semilavorati per l'industria dolciaria e/o alimentare e la fabbricazione di biscotti, di gelati, di confetti e di dolci in genere, ed inoltre la commercializzazione all'ingrosso e/o al dettaglio delle materie prime e dei prodotti sopra indicati, sia di propria produzione, sia di produzione di terzi e/o comunque afferenti l'attività dolciaria e/o alimentare, etc. (all. 2).

In buona sostanza, la consistenza dei beni acquisiti all'attivo della Liquidazione Giudiziale è composta da attrezzature e macchinari per la produzione di dolci e/o prodotti alimentari in genere (forno, impastatrice, planetaria, congelatore, armadi, carrelli, vasche, bilance, forme, etc.), nonché da residue rimanenze di lavorazione e commercio (carta, rotoli, vassoi, oggettistica da regalo, stampe, cilindri crocette, pirottini, etc.).

Al fine di adempiere compiutamente all'incarico ricevuto, questo consulente, ha effettuato le opportune indagini di mercato prodromiche alla compiuta definizione dei valori di stima.

Dei beni oggetto della presente relazione, lo scrivente ha provveduto ad individuarne le caratteristiche ed ogni altro elemento utile alla stima.

Nel corso delle operazioni di inventario è stata presa visione dello stato di conservazione dei beni, riscontrando le discrete condizioni degli stessi (solo in alcuni casi le buone condizioni), stante che la maggior parte dei beni oggetto della presente perizia non risultano utilizzati da diversi anni.

Non sono state eseguite verifiche sulla funzionalità delle attrezzature e dei macchinari inventariati.

Ad ogni modo, è il complesso dei beni aziendali non risulta dotato di piena autonomia funzionale.

Di fatto, la linea di produzione della debitrice si colloca in un mercato specifico ma, comunque, mediamente appetibile soprattutto per quelle aziende che operano già nel medesimo settore e puntano ad incrementare la loro linea di produzione o, in alternativa, ad acquisire macchinari non più disponibili sul

mercato per pezzi di ricambio.

Si precisa aggiuntivamente che:

- per quanto sommariamente ed evidentemente rilevabile e comunque in mancanza di segnalazioni specifiche da parte del legale rappresentante della debitrice, non è stata rilevata né segnalata la presenza di apparati e materiali contenenti composti pericolosi (composti tossici, composti radioattivi, etc.);
- gli eventuali applicativi installati nel computer oggetto della presente perizia sono soggetti alle privative della licenza d'uso, e, quindi, non riutilizzabili al di fuori degli estremi di concessione. Sarà, pertanto, onere degli eventuali acquirenti degli apparati hardware procedere alla eventuale regolarizzazione nelle rispettive licenze (laddove possibile), ovvero attivare l'appropriata disinstallazione dei pacchetti non cedibili e/o subentrabili.

Tutti i valori individuati si intendono iva esclusa.

E' stato, inoltre, redatto rilievo fotografico (all. 3).

3. CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI PER LA STIMA DELLE RIMANENZE E DEI MOBILI-ARREDI

Tenuto conto delle caratteristiche e dello stato di fatto dei beni mobili oggetto della presente perizia estimativa, si rende necessario individuare l'idoneo criterio di valutazione, finalizzato a una corretta formulazione del giudizio di stima.

Di seguito verranno rassegnati i criteri metodologici utilizzati per l'individuazione del valore economico attuale dei beni.

Per la valutazione delle rimanenze e dei mobili-arredi, l'esponente si è attenuto ai metodi e principi valutativi standard, in particolare ricorrendo al criterio di valutazione del c.d. "metodo comparativo o del mercato", che consiste nell'accertamento diretto del mercato, con la preliminare considerazione che, se sul mercato un certo bene viene contrattato a determinati prezzi, è ragionevole che anche detto bene, una volta immesso sul mercato, possa essere alienato al medesimo prezzo.

Si è, quindi, proceduto ad eseguire una indagine di mercato volta a valutare l'attuale presenza in commercio dei beni oggetto della presente perizia, lo stato dei fornitori e la situazione economica generale del settore merceologico in esame.

La stima dei beni è stata, quindi, condotta sulla base dei prezzi correnti relativi a beni analoghi presenti in commercio.

Il criterio è quello del valore di mercato, ovvero il valore di presunto realizzo, tenendo conto anche dell'appetibilità e commerciabilità dei beni.

Il valore individuato può essere, quindi, qualificato come quello "attuale e non potenziale", cioè non fondato su ipotesi di scenari futuri o condizioni ideali, ma sulle condizioni concrete del bene e del settore merceologico.

4. CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI PER LA STIMA DEI BENI STRUMENTALI

Per la stima dei beni strumentali, il criterio generale utilizzato è lo stesso di quello indicato al paragrafo precedente e cioè “metodo comparativo o del mercato”, previa considerazione di quanto segue:

- funzionalità attuale dei beni;
- eventuale possibilità e costo di riparazione per il ripristino della funzionalità;
- grado di vetustà;
- eventuale possibilità di recupero di materie prime per il riciclaggio.

Per tale valutazione sono stati adottati e comparati due metodi sintetici:

- metodo sintetico riferito alla stima dei beni mobili simili sulla base dell'indagine effettuata dallo scrivente su richieste ed offerte di mercato, reperibili su riviste di compravendita a diffusione nazionale o su siti internet specifici;
- metodo sintetico riferito al prezzo dei beni in genere di tipo nuovi/usati, simili, sulla base dell'indagine effettuata dallo scrivente, proposti da aziende commerciali operanti sul mercato nazionale, detratto il deperimento fisico (dovuto sia all'uso sia all'effetto di fenomeni naturali/ambientali), il deperimento funzionale (dovuto alla progressiva diminuzione di capacità del bene di assolvere alle sue funzioni), l'obsolescenza tecnologica (dovuta all'immissione sul mercato di un nuovo bene, simile al precedente, ma capace di dispiegare maggiormente utilità o potenzialità) e l'obsolescenza di mercato (dovuta ad un abbassamento della domanda da parte dei consumatori).

Si è, inoltre, tenuto conto dei seguenti componenti di abbattimento derivanti da:

- assenza di prova;
- assenza di garanzia;
- oneri di smontaggio e di trasporto;
- ricondizionamento e messa in funzione.

La valutazione offerta deve, pertanto, intendersi, da parte dell'acquirente, nello stato di “visto e piaciuto” in considerazione dell'assenza di garanzie per vizi e difetti con assunzione a carico dell'acquirente dei costi di riparazione, trasporto e di tutti gli oneri connessi.

I costi di smontaggio, carico, trasporto e ripristino dei macchinari principali oggetto della presente perizia quali, ad esempio, le linee di produzioni biscotti, caramelle, celle frigo, vasche di stoccaggio, forno, etc., hanno avuto un'incidenza notevole sul valore di stima individuato.

Per gli altri macchinari e per le attrezzature rinvenute (beni con una facile collocazione sul mercato) è stata fornita una valutazione in linea con le attuali dinamiche del mercato italiano, trattandosi, di piccoli macchinari per lavorazioni secondarie e di attrezzature legate all'utilizzo di macchinari quali scale in ferro, bilance elettroniche, etc..

Sono stati, inoltre, rinvenuti macchinari privi di marchiatura CE.

Sul punto, il secondo comma dell'art. 6 del dlgs 19/9/1994 n. 626, così come modificato dall'art. 4, dlgs 19/3/1996, n. 242, prescrive che è vietata la fabbricazione, vendita, noleggio e la concessione in uso di macchinari, attrezzature di lavoro e impianti non a norma CE e, comunque, di beni non rispondenti alle

disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di sicurezza.

Sul punto, si precisa che per numerosi beni non è stato possibile determinare il loro attuale prezzo di mercato, in quanto fuori produzione.

Di fatto, dall'esame del libro beni ammortizzabili depositato dalla debitrice, è emerso che la maggior parte dei macchinari e delle attrezzature sono stati acquistati tra il 1986 e il 2010.

Per i beni non presenti sul mercato e/o comunque fuori produzione è stato individuato il c.d. valore di realizzo: condizione corrispondente alla dismissione dei beni e, quindi, al riciclaggio e riutilizzo solo in parte dei materiali.

Il medesimo criterio è stato utilizzato anche per l'individuazione del valore dei beni indicati come: "non funzionanti" – "fuori uso".

In particolare, la valutazione espressa di un macchinario "non utilizzabile" – "fuori uso" è stata eseguita a prezzo di rottame, stante la possibilità di utilizzarne parti quali ricambi per altri macchinari.

Sul punto, i macchinari privi di marchiatura CE non possono essere, quindi, immessi sul mercato se non previa messa a norma, con responsabilità diretta dell'alienante in caso di violazioni.

Pertanto, la loro commerciabilità risulta severamente limitata e la stima deve necessariamente riflettere tale condizione, valorizzando l'abbattimento di valore derivante sia dai costi necessari alla messa a norma sia dalla possibile inalienabilità.

5. INDIVIDUAZIONE DEI BENI ACQUISITI ALL'ATTIVO

Tenuto conto di quanto riportato nel verbale di inventario, di seguito viene offerto il prospetto riepilogativo dei beni acquisiti all'attivo della Liquidazione Giudiziale, con l'indicazione del cronologico progressivo, della giacenza e della descrizione degli stessi:

ELENCO DELLE ATTREZZATURE CANDITURA				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
1	Tavolo acciaio	m 1,60x0,60x0,85	con sponda	canditura
2	Tavolo acciaio	m 1,60x0,60x0,85	con sponda	canditura
3	Tavolo acciaio costituito da Ripiano acciaio – Telaio di sostegno in acciaio	m 2,89x0,90 m 2,89x0,90x0,80		canditura canditura
4	Tavolino acciaio	m 0,75x0,60x0,67		zucchero velo/candit
5	Cappa aspiratrice in acciaio	m 2,80x1,50x0,55		canditura
6	Buttatoio in acciaio	m 0,50x0,50x0,60 n°2		canditura
7	Vassoione in acciaio con bordo alto h cm 8	m 1,37x1,37x0,08		canditura/bollitura
8	Vassoione in acciaio con bordo alto h cm 9	m 1,30x1,30x0,09		canditura/bollitura
9	Attrezzi in acciaio	4 pale 1 schiumarola		canditura
10	Bilancia meccanica a orologio SPES a doppio piatto		n° 1	zucchero velo/candit
11	Bilancia meccanica a orologio LARIO FUORI USO		n° 1	canditura
12	Basculla CeG in acciaio meccanica a orologio max 30kg divisione 10 g		n° 1	canditura
13	Basculla in ferro meccanica vecchio tipo		n° 1	canditura

ELENCO DELLE ATTREZZATURE CANDITURA				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
14	Basculla in acciaio			canditura/deposito
15	Meccanica a orologio		n° 1	
16	Macchina lavapavimenti TASKI SWINGO 450B		n° 1	canditura
17	Pedane in plastica bianca	m 1,00x1,20	n° 6	canditura/deposito
18	Carriole in ferro porta bidoni		n° 3	canditura
19	Transpallet manuali		n° 2	canditura/deposito
20	Transpallet manuale grande a sollevamento manuale		n° 1	canditura
21	Transpallet elettrico a sollevamento elettrico Hidrostar MIC tipo TE1231 matricola 126 (Occorrono gli accumulatori)		n° 1	canditura
22	Ripiano in acciaio OBSOLETO con 2 buoni cavalletti in acciaio	m 3x0,90 h m 0,82		canditura 1°p
23	Stecche in acciaio m1,30 c.ca per essiccazione zucca glassè		n° 31	canditura 1°p

ELENCO DELLE MACCHINE CANDITURA				
N. cron.	Descrizione beni	Tensione-Potenza	Ulteriori informazioni	Localizzazione
24	Impastatrice a forcella (I) Pietroberto La vittoria INM250 1999002028	380V 2,2 kW	n°1	canditura
25	Impastatrice a zeta (H) SACMI OBSOLETO	380V	n°1	canditura
26	Stampatrice rotativa per biscotti (G3) Werner Pfleiderer OBSOLETO	380V	n°1	canditura
27	Raffinatrice (O) Probst e Class 71041 Tipo M	380V	n°1	canditura
28	Mulino per zucchero a velo Artofex OBSOLETO	380V	n°1	canditura
29	Impianto Macchine per zucchero fondente costituito da 1°Sbattitore zucchero 2°Sbattitore zucchero Cuocitore zucchero Scioglitore zucchero OBSOLETO	380V	n°1	canditura
30	Serbatoio acciaio mescolatore sciroppo L cilindrico d m 1,00 – h m 1,24		n°1	canditura p.t.
31	Serbatoio acciaio recipiente sciroppo B1 parallelepipedo m 0,84x0,62x1,23		n°1	canditura p.t.
32	Serbatoio acciaio recipiente sciroppo B2 cilindrico d m 0,70 – h m 1,26		n°1	canditura p.t.
33	Concentratore sciroppo (I) Vacuum Luciani FUORI USO		n°1	canditura p.t.
34	Vasche acciaio con serpentina a vapore		n°14	canditura p.t.
35	per produzione canditi con relativi coperchi FUORI USO	m 1,22x1,22x0,52		
36	Vasche acciaio con serpentina a vapore per produzione canditi con relativi coperchi FUORI USO	m 1,22x1,22x0,82	n°10	canditura p.t.
37	Vasche acciaio con serpentina a vapore per bollitura frutta con relativi coperchi e relativi cestelli per la scolatura FUORI USO	m 1,22x1,22x0,69	n°2	canditura-bollitura p.t.
38	Vasche acciaio con serpentina a vapore per bollitura frutta con relativi coperchi e relativi cestelli per la scolatura FUORI USO	m 1,22x1,22x0,86	n°4	canditura-bollitura p.t.
39	Pungitrice bucatrice C OBSOLETO		n°1	canditura p.t.
40	Bacinella mescolatrice a vapore a pale rotanti (E1) MELZI OBSOLETO	380V	n°1	canditura p.t.

ELENCO DELLE MACCHINE CANDITURA				
N. cron.	Descrizione beni	Tensione-Potenza	Ulteriori informazioni	Localizzazione
41	Bacinella mescolatrice a vapore a pale rotanti (E2) LUCIANI 7077 OBSOLETO	380V	n°1	canditura p.t.
42	Trita frutta BONFIGLIOLI	380V	n°1	canditura p.t.
43	Pompa glucosio OBSOLETO	380V	n°1	canditura p.t.
44	Caldaia a vapore GARIONI GMT-200 02563 (Ambiente 10) FUORI USO		n°1	canditura p.t.
45	Impianto di ventilazione tipo aereo	380V	n°1	canditura p.t.
46	Carroponte costituito da	380V	n°1	canditura p.t.
47	Binario di guida e sostegno in ferro doppio T e motoriduttore			
48	Macchina rotante saldatrice per barattoli metallici Elettromeccanica Marino Enrico Colombo CIVATE (Como) OBSOLETO		n°1	canditura
49	Impianto di ventilazione tipo aereo	380V	n°1	canditura p.t.
50	Impianto di ventilazione tipo aereo	380V	n°1	canditura 1°p
51	Serbatoio acciaio recipiente sciroppo parallelepipedo (ambiente 14) m 0,80x1,20x0,66		n°1	canditura 1°p
52	Vasche acciaio con serpentina a vapore per produzione canditi con relativi coperchi. FUORI USO	m 1,22x1,22x0,60	n°11	canditura 1°p
53	Vasche acciaio con serpentina a vapore per produzione canditi con relativi coperchi FUORI USO	m 1,22x1,22x0,54	n°8	canditura 1°p
54	Bacinella a vapore (D) in acciaio senza mescolatore (ambiente 15) OBSOLETO		n°1	canditura 1°p
55	Cestelli in acciaio per la scoltura canditi (ambiente 15) OBSOLETO	m 0,58x0,58x0,20	n°6	canditura 1°p
56	Scoltoio in acciaio per canditi (ambiente 15) OBSOLETO	m 1,62x0,65x0,77	n°1	canditura 1°p

ELENCO DELLE ATTREZZATURE CONFETTIFICIO				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
57	Tavolo acciaio	m 1,60x0,61x0,60	con sponda	confettificio
58	Tavolo acciaio costituito da Ripiano acciaio su telaio di sostegno in acciaio	m 2,52x0,79 m 2,02x0,79x0,77		confettificio confettificio
59	Pentole acciaio con coperchio (Ottima)	diam 0,41-h 0,40	n°2	confettificio
60	Pentola alluminio con coperchio	diam 0,46-h 0,46	n°1	confettificio
61	Vassoi in acciaio per stagionatura confetti profondità cm 8 (Ottimi)	m 1,06x0,53	n° 58	confettificio
62	Carrelli in acciaio per vassoi stagionatura confetti di cui sopra (Ottimi)		n° 4	confettificio
63	Basculla in ferro meccanica vecchio tipo		n° 1	confettificio

ELENCO DELLE MACCHINE CONFETTIFICIO				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
64	MACCHINE	Tensione-Potenza	Particolarità	Localizzazione
65	Granulatrice codetta (D) SPAZIANI 2234 OBSOLETO	380V	n°1	confettificio

ELENCO DELLE MACCHINE CONFETTIFICIO				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
66	Impastatrice piccola a zeta B OBSOLETO		n°1	confettificio
67	Bacinella a vapore H in acciaio senza mescolatore LUCIANI 4791 OBSOLETO		n°1	confettificio
68	Macchine per confetti BASSINE MONTANARI	380V 1CV	N°21	confettificio
69	Macchine per confetti BASSINE MONTANARI FUORI USO	380V 1CV	n°6	confettificio
70	Crivellatrice setacciatrice in acciaio per semi di anice (D) Fratelli CAPIZZI		n°1	confettificio
71	Impacchettatrice automatica D Universal Pak OL 16	380V	n°1	confettificio
72	Compressore (Ambiente 12) FUORI USO	380V	n°1	confettificio
73	Aspirapolvere cilindrico grande a carrello		n°1	confettificio

ELENCO DELLE ATTREZZATURE PASTICCERIA				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
74	Tavolo acciaio	m 3x0,90x 0,85	con ruote	pasticceria
75	Tavolo acciaio	m 3x0,90x0,88	con ruote	pasticceria
76	Tavolo acciaio	m 3x0,90x0,85	con ruote	pasticceria
77	Tavolo acciaio	m 2,40x0,60x0,86	con sponda	pasticceria
78	Ripiano acciaio	m 2,40x0,90		pasticceria sopra forno tunnel
79	Armadietti biposto in lamiera per spogliatoi	m0,70x0,33x1,68	N°13	Spogliatoi/pasticceria
80	Pensili in acciaio con due sportelli scorrevoli	m1,20x0,40x0,60	N°2	pasticceria
81	Cucina 3 fuochi		N°1	pasticceria
82	Cappa acciaio per cucina	m 0,60x0,49x0,15	N°1	pasticceria
83	Cucina 1 fuoco (Fornellone)		N°1	pasticceria
84	Cappa in lamiera per cucina	m 0,59x0,48x0,15	N°1	pasticceria
85	Lavello inox 2 vasche e 1 ripiano	m 1,60x0,60x0,86		pasticceria
86	Armadio acciaio con 10 vassoi acciaio estraibili	m 1,25x0,71x2,08		pasticceria
87	Armadio acciaio con 10 vassoi acciaio estraibili	m 1,25x0,71x2,08		pasticceria
88	Armadio acciaio con 4 cassetti in acciaio 10 vassoi alluminio estraibili	m 1,04x0,53x2,08		pasticceria
89	Scaffalatura leggera forata in acciaio e 5 ripiani	m 1,50x0,46x1,65		pasticceria
90	Scaffalatura	m 1,48x0,44x1,60		pasticceria
91	leggera forata in acciaio e 5 ripiani			
92	Scaffalatura in acciaio 5 ripiani (Ottima)	m 1,49x0,60x2		pasticceria/vendita
93	Armadio con intelaiatura in ferro e con 10 vassoi in alluminio estraibili e sportelli in alluminio OBSOLETO	m 1,20x0,69x1,88		pasticceria
94	Armadio con intelaiatura in ferro e con 10 vassoi in alluminio estraibili e sportelli in alluminio OBSOLETO	m 1,20x0,69x1,88		pasticceria
95	Cassettera acciaio a 2 colonne con 8 cassetti acciaio	m 0,77x0,61x0,97		pasticceria

ELENCO DELLE ATTREZZATURE PASTICCERIA				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
96	Armadietto acciaio con sportelli ma senza ripiano di fondo e senza lamiera a fondo parete OBSOLETO	m 1,20x0,51x0,76		pasticceria
97	Armadietto acciaio con sportelli ma senza ripiano di fondo e senza lamiera a fondo parete OBSOLETO	m 0,70x0,51x0,74		pasticceria
98	Carrello in acciaio a rastrelliera porta teglie da forno 16+16 postazioni		con ruote	pasticceria
99	Carrello in ferro a rastrelliera porta teglie da forno 16+16 postazioni		con ruote	pasticceria
100	OBSOLETO			
101	Carrello in acciaio	m 0,40x0,60x0,34	con ruote n° 2	pasticceria
102	Carrello in lamiera di ferro	m 0,40x0,60x0,36	con ruote n° 2	pasticceria
103	Carrello in lamiera di ferro	m 0,54x0,92x0,35	con ruote n° 13	pasticceria
104	Carrello a pozzetto in lamiera di ferro	m 0,45x0,90x0,73	con ruote n° 2	pasticceria
105	Tramoggia (serbatoio acciaio con coperchio per conservare zucchero, farina o altro)	m 0,62x0,62x0,66	con ruote n°2	pasticceria
106	Tramoggia (serbatoio acciaio con coperchio per conservare zucchero, farina o altro)	m 0,61x0,40x0,66	con ruote n°5	pasticceria canditura confettificio
107	Pentola acciaio con coperchio	diam 0,34-h 0,25		pasticceria/forno
108	Vasca per impastatrice in acciaio con annessa frusta battuova	diam 39-h 40	n°1	pasticceria/forno
109	Vasca per impastatrice in acciaio (molto usurata)	diam 48-h 35	n°1	pasticceria/forno
110	Setacci con telaio in legno	diam 47 - h 13	n° 2	pasticceria/forno
111	Setaccio in acciaio	diam 36	n° 1	pasticceria/forno
112	Piccola vasca in acciaio con rubinetto di dosaggio		n° 1	pasticceria/forno
113	Vassoi in alluminio	m 0,94x0,43x0,10		pasticceria/forno
114	con bordo h10 cm impilabili		n°19	
115	Coperchi in alluminio per i precedenti vassoi in alluminio	m 0,94x0,43	n° 2	pasticceria/forno
116	Vassoi in acciaio con bordo h 8cm	m 0,41x0,60x0,08	n° 17	pasticceria/forno
117	Telaietti in acciaio per pan di Spagna bordo cm 6	m 0,44x0,63x0,06 n° 4		pasticceria/forno
118	Teglie in lamierino di ferro nero OBSOLETE		n° 114	Pasticceria-forno
119	Bilancia meccanica a orologio SUPREMA R5 divisione 1 g		n° 1	vendita
120	Bilancia meccanica a orologio SUPREMA R5 divisione 2 g		n° 3	pasticceria vendita
121	Bilancia meccanica a orologio SUPREMA R5 divisione 5 g		n° 2	pasticceria
122	Bilancia elettronica Italiana Macchi MACH 8000con rilascio scontrino pesatura Mobisistem di Mario Greco Max 12/30 kg Min 40g e=2/5 g		n° 1	Ufficio/pasticceria
123	Bidoni in polietilene verdi per spazzatura		n° 8	pasticceria canditura confettificio
124	Forme per Cassate da kg 2 Storiche		n° 1	pasticceria
125	Forme per Cassate		n° 1	pasticceria

ELENCO DELLE ATTREZZATURE PASTICCERIA				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
126	da kg 2,5 Storiche			
127	Forme per Cassate da kg 3 Storiche		n° 1	pasticceria
128	Forme per Cassate da kg 3,5 Storiche		n° 1	pasticceria
129	Forme per Cassate da kg 4 Storiche		n° 1	pasticceria
130	Forme in acciaio per pan di Spagna ad albero di Natale		n° 4	pasticceria
131	Teglie di lamiera 27x38		n° 2	pasticceria
132	Teglie di lamiera 32x46		n° 3	pasticceria
133	Teglie di lamiera 51x39		n° 1	pasticceria
134	Teglie di lamiera 39x50		n° 3	pasticceria/forno
135	Teglie di lamiera 27x38		n° 1	pasticceria/forno
136	Cerchi in lamierino zincato diam 15 cm per pan di Spagna		n° 15	pasticceria
137	Cerchi in lamierino zincato diam 18 cm per pan di Spagna		n° 21	pasticceria
138	Cerchi in lamierino zincato diam 20 cm per pan di Spagna		n° 18	pasticceria
139	Cerchi in acciaio diam 24 cm per pan di Spagna		n° 8	pasticceria
140	Cerchi in acciaio diam 27 cm per pan di Spagna		n° 18	pasticceria
141	Cerchi in acciaio diam 30,5 cm per pan di Spagna		n° 14	pasticceria
142	Cerchi in acciaio		n° 5	pasticceria
143	diam 34 cm per pan di Spagna			
144	Cerchi in acciaio diam 38 cm per pan di Spagna		n°2	pasticceria
145	Sagome quadrate in acciaio 20x20 cm per pan di Spagna		n°4	pasticceria
146	Sagoma rettangolare in acciaio 23x32 cm per pan di Spagna		n°1	pasticceria
147	Sagome rettangolari in acciaio 32x46 cm per pan di Spagna		n°3	pasticceria
148	Sagome a forma di cuore media in acciaio per pan di Spagna		n°1	pasticceria
149	Sagome a forma di albero di Natale in acciaio per pan di Spagna		n°4	pasticceria
150	Dispenser WIN art 562 per sapone liquido		n° 1	pasticceria
151	ROLL BOX MAXI Art 519 per rotoli carta mani		n° 1	pasticceria
152	Forme per cassate siciliane usate da g 750		n° 6	pasticceria
153	Forme per cassate siciliane usate da Kg 1,5		n° 13	pasticceria
154	Forme per cassate siciliane usate da Kg 2		n° 4	pasticceria
155	Forme per cassate siciliane usate da Kg 2,5		n°11	pasticceria
156	Forme per cassate siciliane usate da Kg 3		n° 1	pasticceria
157	Forme per cassate al forno usate da kg1		n° 2	pasticceria
158	Forme per cassate al forno usate da kg1,5		n° 3	pasticceria
159	Forme per cassate al forno usate da kg2		n° 4	pasticceria

ELENCO DELLE ATTREZZATURE PASTICCERIA				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
160	Forme per cassate al forno usate da kg2,5		n° 1	pasticceria
161	Forma rotonda per torte/dolci in alluminio usata per kg 1,5	diam 27-h5	n° 1	pasticceria
162	Prezzatrice Blitz C8 usata		n° 1	pasticceria
163	Prezzatrice Open C8 usata		n° 1	pasticceria
164	Prezzatrice Tovel alfa 20 usata		n° 1	pasticceria
165	Forme per cassatine diam 7 cm		n° 4	pasticceria
166	Forme per cassatine diam 8 cm		n° 6	pasticceria
167	Navetta plastica		n° 1	pasticceria
168	Nassa (navetta) piccola di alluminio lunga cm 20		n° 1	pasticceria
169	Nasse (navette) in plastica di varie misure		n° 9	pasticceria
170	Nasse (navette) metalliche di varie misure		n° 11	pasticceria
171	Attrezzo taglia pasta in acciaio da cm 28		n° 1	pasticceria
172	Attrezzi pungitrici in plastica beige		n° 2	pasticceria
173	Coltelli in acciaio lisci ed a sega di varie misure		n° 8	pasticceria
174	Mattarello in silicone bianco cm 20		n°1	pasticceria
175	Termometro digitale		n°1	pasticceria
176	Backture Rohs EMMS Trading GmbH per frigoriferi			
177	Termometro a infrarossi senza contatto Mebby Medel International		n°1	pasticceria
178	Etichettatrice elettronica per elettricisti Dymo Printcket		n°1	pasticceria
179	Mestolo grande in acciaio		n° 1	pasticceria
180	Schiumarola grande in acciaio		n° 1	pasticceria
181	Ciotole semisferiche in acciaio diam cm28 prof cm13		n° 2	pasticceria
182	Colino in acciaio diam cm 14		n°1	pasticceria
183	Colino in acciaio diam cm 12		n°1	pasticceria
184	Disco piatto in acciaio diam cm 25		n°1	pasticceria
185	Disco piatto in acciaio diam cm 26		n°1	pasticceria
186	Dischi piatti in acciaio diam cm 32		N°9	pasticceria
187	Dischi piatti in acciaio diam cm 36		n°4	pasticceria
188	Personal Computer		n° 5	ufficio
189	Stampante Brother MFC L2700DN		n° 1	ufficio
190	Stampante Epson WF-7015 grande		n° 1	ufficio
191	Stampante Brother Mod. HL-53		n° 1	ufficio/vendita
192	Stampanti Epson WF-2510 a getto d'inchiostro		n° 3	ufficio
193	Rifrattometro digitale		n° 1	ufficio
194	per misure su alimenti contenenti zuccheri o to 85% Brix HANNA Instrument HI96801			

ELENCO DELLE ATTREZZATURE PASTICCERIA				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
195	Misuratore pH portatile per alimenti semisolidi HANNA Instruments HI 99161		n° 1	ufficio

ELENCO DELLE MACCHINE PASTICCERIA				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
196	Forno (A) VICTUS Matr. 2173ABC OBSOLETO	380V 2x12,3KW	n°1	pasticceria
197	Impastatrice a forcella (B) SCLEDENSI N1/40 Matr. 98950029	380 3 HP	n°1	pasticceria
198	Impastatrice a forcella (C) SCLEDENSI	380	n°1	pasticceria
199	Planetaria monta panna (D) SCLEDENSI con 2 arnesi	380	n°1	pasticceria
200	Spianatrice Sfogliatrice (N) DOMINICI	380	n°1	pasticceria
201	Forno Microonde SAMSUNG	m 0,51x0,36x0,30	n°1	pasticceria
202	Forno a tunnel a nastro EUROFORNI Matr. 84/67 m 42x1,60 OBSOLETO	380 3,2CV	n°1	pasticceria
203	Abbattitore GEMM Mod. BCT/10	380V m 0,79x0,77x1,72	N°1	pasticceria
204	Congelatore (L1)	220V	n°1	pasticceria
205	OCEAN			
206	Congelatore (L2) MAIER	220V	n°1	pasticceria
207	Congelatore (L3) FUORI USO	220V	n°1	pasticceria
208	Congelatore (L4) FUORI USO	220V	n°1	pasticceria
209	Setacciatrice Grattugia mandorle Werner e Pfeleiderer Italia srl Matr. 1237972 Il cui Tamburo a grattugia 2 mm è stato riacquistato il 12-09-84 con codice articolo 508772 a lire 594.720	380V 3 kVA 16 A	n°1	pasticceria
210	Planetaria (Q) Artofex con dotazione di due vasche di acciaio ciascuna diam 57 cm prof 45 cm e 1 arnese	380V	n°1	pasticceria
211	Planetaria monta panna TECNOSUD FC80	380V	n°1	pasticceria
212	Planetaria STENO Mod. PL60/VS FC80 con 3 arnesi	380V m 0,61x0,90x1,60	n°1	pasticceria
213	Macchina passa ricotta ELFIOM OBSOLETO		n°1	Pasticceria/forno
214	Alzatina in alluminio a quattro ripiani per torte cerimonia		n°1	pasticceria
215	Macchina termosaldante MINI PACK Mod. FM76 OBSOLETO	m 1,36x0,68x1,17	n°1	pasticceria
216	Box per la coloritura frutta martorana con relativo compressore STANLEY Mod. B255/10/100		n°1	pasticceria
217	Asciugamani elettrico		n°1	pasticceria
218	automatico TORNADO DPM electronics			
219	Frigorifero elettrico portatile per furgoni GIO		n°1	pasticceria

ELENCO DELLE MACCHINE PASTICCERIA				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
	STYLE			
220	Macchina per caffè Didiessse Frog		n°1	pasticceria
221	Macchina saldante a filo manuale SK-210 ad impulso		n°1	ufficio
222	Macchina saldante a filo, manuale SEALER FS-200 ad impulso (USATA)		n°1	ufficio
223	Asciugamani elettrico automatico TORNADO		n°1	ufficio
224	Arnese pallinatrice manuale a piastre in plastica dura beige per dolci – Martellato		n°1	ufficio

BENI NON COMPRESI NELL'ELENCO DEPOSITATO DALLA DEBITRICE (ALL. 1 VERBALE DEL 3-4-2025)				
N. cron.	Descrizione beni	Dimensioni	Ulteriori informazioni	Localizzazione
225	Scaffalatura metallica industriale 4 ripiani circa	20 m lineari		Confettificio
226	Armadietto in plastica due ante	1		Confettificio
227	Tavolino 1,20 m circa altezza 0,6 m	1		Confettificio
228	Scala in metallo tre ripiani	1		
229	Scaffalatura metallica industriale 4 ripiani circa	1,5 m lineari		Sala lavorazione piano I°
230	Scaffalatura metallica industriale	21 m lineari		Stanza frigorifero, locale deposito, piano primo
231	Scaffalatura metallica commerciale diversi ripiani	37 m lineari		Corridoio piano terra deposito civico 721
232	Scaffalatura metallica commerciale diversi ripiani	5 m lineari		Zona forno
233	Scaffalatura metallica commerciale diversi ripiani	14 m lineari		Deposito vendita piano terra
234	Scrivania in ferro e plastica	2		Deposito vendita piano terra
235	Bancone in acciaio e vetro (locale vendita)	1 (10 m lineari)		Deposito vendita piano terra
236	Scaffalatura metallica commerciale diversi ripiani	10 m lineari		Locale vendita
237	Scrivania in legno	2		Locale vendita
238	Registratore di cassa Ditronetwork	1		Locale vendita

ELENCO DELLE RIMANENZE FINALI COMMERCIO LOCALE DEPOSITO		
N. cron.	Descrizione beni	Quantità
239	Anice 250	2
240	Bagna Curacao Ruffini 70° l. 2	5
241	Bandiere di carta N° 1 conf. Da 100	4
242	Bandiere di carta N° 2 conf. Da 100	4
243	Bandiere di carta N° 3 conf. Da 100	3
244	Bandiere di carta N° 1 conf Da 10	2
245	Bandiere di carta N° 2 conf Da 10	8
246	Bandiere di carta N° 3 conf. Da 10	6

ELENCO DELLE RIMANENZE FINALI COMMERCIO LOCALE DEPOSITO		
N. cron.	Descrizione beni	Quantità
247	Bandiere di carta N° 4 conf Da 10	1
248	Base Margherita	0,5 Kg
249	Base Preziosa	0,25 Kg
250	Basi di plastica per candeline pz 100	1
251	Bobine acetato per torte H50 ROMA	1
252	Cake Board Ø 26 - 1,2	2
253	Cake Board quadrato 20x30x1,2	13
254	Cake board quadrato 20x20x1,2	13
255	Cake Board quadrato 30x40x1,2	1
256	Candele scintillanti	2
257	Coperchi plas traspar x cassette picc	28
258	Coperchi plas traspar x cassette med	18
259	Coppette per gelati joy cc100 pz 50	4
260	Coppette per gelati cc170 pz100	10
261	Coppette per gelati cc170 pz50	1
262	Crocette n° 1 buste da 100	6
263	Crocette n° 3 buste da 100	30
264	Crocette n°1 conf da 10	4
265	Crocette n°2 conf da 10	13
266	Crocette n°3 conf da 10	20
267	Steli di Fili di ferro conf da 50	37
268	Diademi di carta n°1 da 10	8
269	Diademi di carta n°2 da 10	1
270	Diademi di carta n°1 da 100	5
271	Diademi di carta n° 2 da 100	1
272	Disco polistirolo h 2 diam 5	2
273	Disco polistirolo h 5 diam 5	10
274	Disco polistirolo h 7,5 diam 10	10
275	Dischi polistirolo h 10 diam 60	9
276	Cilindri polistirolo h 26 diam 6,5	4
277	Cilindri polistirolo h 10 diam 10	4
278	Cilindri polistirolo h 5 diam 10	1
279	Cilindri polistirolo h 7,5 diam 4,5	13
280	Uovo di polistirolo h 15	1
281	Parallelepipedo polistirolo h 5 10x10	1
282	Lettere polistirolo	327
283	Numeri polistirolo piccoli h 5	34
284	Numeri polistirolo grandi h10	32

ELENCO DELLE RIMANENZE FINALI COMMERCIO LOCALE DEPOSITO		
N. cron.	Descrizione beni	Quantità
285	Estrattini per liquori	185
286	Forme socialcoppo pasta Pavoni	4
287	Forme di gesso per frutta martorana	1
288	Forme gesso Madonna	2
289	Forme gesso Presepe	2
290	Forme per gallina	5
291	Forme per campane	2
292	Forme clown	1
293	Forma Ave Maria	1
294	Forme per fiori piccoli Italian cake	16
295	Foglie uva da 25	60
296	Forme per cassatine cm 5	24
297	Conetti metallici	3
298	Colla alimentare Graziano da g 25	3
299	Colorante giallo in gel	2
300	Colorante marrone in gel	3
301	Decorgel gelatina col in tubet g25	1
302	Stecche per lecca lecca da 50 pz	4
303	Liquore rosolio fragola Calì	1
304	Bocchette lisce e ricce	181
305	Numeri di cera art 23021	38
306	Numeri di cera art 230724	24
307	Nastro giro torta IVI m 10	2
308	Neutro tipo argento Stabilizzatore gel	1
309	Numeri plastica coppo Cookie mold	1
310	Nodini n° 2 buste da 50	6
311	Nodini n°4 buste da 50	9
312	Nodini n°1 buste da 10	3
313	Pennarelli alimentari Graziano	2
314	Piatto silicone azzurro Pavone 32x27	1
315	Pistilli piccoli per fiori da 40W120	1
316	Pirottini art. 3 da 2000 CT	1
317	Pirottini porta babà grandi conf da 50	1
318	Recinti art. 2	1
319	Recinti art. 6	3
320	Recinti art. 7	1
321	Recinti art. 8	1
322	Recinti art. 9	10

ELENCO DELLE RIMANENZE FINALI COMMERCIO LOCALE DEPOSITO		
N. cron.	Descrizione beni	Quantità
323	Recinti art.12	6
324	Rose ostia grandi azzurre	35
325	Strutto Ingra Brozzi g 500	1
326	Stampi decorativi a molla Big Chef	2
327	Taglia bordi Pavone tipo coppo pasta	1
328	Tubi plastica per alzatine torte	7
329	Vodca melone Toschi 70 cl	3
330	Vodca pesca Toschi 70 cl	1
331	Oggettistica da regalo in cristallo, argento e ceramica	318
332	Tulle assortiti vari colori, decorazioni per bomboniere, nastri colorati varie misure e fantasie, bomboniere di diverse dimensioni e materiali, etc.	76500
333	Zucchero in zollette x kg1	2Kg

ELENCO DELLE RIMANENZE FINALI LAVORAZIONE LOCALE DEPOSITO		
N. cron.	Descrizione beni	Quantità
334	Codetta arancione kg1	5 Kg
335	Codetta marrone kg 1	13 Kg
336	Diabolina Nuccio kg 1	208,8 Kg
337	Diabolina Nuccio g 100	24
338	Anasino da kg 1	0,5 Kg
339	Cartucce p stampante Epson WF2510	7
340	Raschietti in acciaio	4
341	Spazzolone per spolverare	2
342	Pennello per dolci art 50	1
343	Pennello per dolci art 60	1
344	Cucchiaino acciaio art 0266	1
345	Pellicola trasparente per alimenti	2
346	Scatole Oro diam 29 per cassate	40
347	Sacchetti Market medi biodegradabili	1 Kg
348	Sacchetti plast trasp 20x30	1 Kg
349	Sacchetti plast trasp 20x40	1,25 Kg
350	Sacchetti plast trasp intestati xkg5	1,1 Kg
351	Sacchetti plast x kg 5 Pas real 26x35	0,5 Kg
352	Sac PLT BD kg 5 frutta 57x45	25 Kg
353	Sacchetti lucidi molto piccoli intestati	9,25 Kg
354	Sacchi a poche telati misura 40	1
355	Vassoi plastica nera per torte	0,84 Kg
356	Vassoi plast Paperino 30x40	7,55 Kg
357	Vassoi plast Paperino 48x36	1 Kg

ELENCO DELLE RIMANENZE FINALI LAVORAZIONE LOCALE DEPOSITO		
N. cron.	Descrizione beni	Quantità
358	Vassoi plastica bordo alto	20 Kg
359	Vassoi stellino per profiterols art. 12	0,8 Kg
360	Vassoi stellino per profiterols cm 18	0,04 Kg
361	Vassoi stellino per profiterols art 21	0,21 Kg
362	Vassoi stellino per profiterols cm 24	0,08 Kg
363	Vassoi stellino per profiterols art. 27	1,6 Kg
364	Vassoi di cartone dorato per dolcetti	1 Kg
365	Vassoi dorati per cassatine varie mis	0,45 Kg
366	Vassoi plastica dorata tipo 1H25	0,25 Kg
367	Piatti rett per tronchi oro 15x30 17,35	4 Kg
368	Fogli carta per pietrafendola	200
369	Carta siliconata rotoli savoia 45x200 m	1
370	Carta merlettata diam 28 cm pz 100	3
371	Carta merlettata diam 30 cm pz 100	1
372	Rotoli cell intestata cm11 rot 18xkg7,5	18 Kg
373	Rotoli cell intestata cm11 rot 35xkg7,5	262 Kg
374	Rotoli cell intestata cm11 rot 23xkg7,5	172 Kg
375	Rotoli cell intestata cm11 rot 36xkg7,5	270 Kg
376	Rotoli cell stampata 14 rot 6xkg7,5	135 Kg
377	Rotoli cell cm14 rot 14xkg 6	84 Kg
378	Rotoli cell cm14 rot 14xkg3,6	50,4 Kg
379	Scigno vassoi16,8x11xH25tipo1 MPM	25
380	Scigno vassoi 20x13xH25 tipo2 MPM	25
381	Scigno vassoi 22x15xH25 tipo 3 MPM	25
382	Scignovassoi22x15xH25tipo3verdeM	25
383	Scigno vassoi 22x15xH5 tipo 3 MPM	25
384	Scigno vassoi 25x18xH50 tipo 4 MPM	25
385	Scigno vassoi 25x18xH25 tipo4 MPM	25
386	Insettida bombolette Keniasafe g 350	4
387	Macchine per insetticida Kenyasafe	5
388	Sacchi Immondizia grandi 90 x 110	3 Kg
389	Scote per imballaggi bobine	1
390	Pluribol da m 10 plastica pallinata	0,5
391	Scatole per torte 32x32x7	15
392	Scatole rettangolari per torte 55x45	33
393	Scatole per torte 29x29	1
394	Rotoli ticket turno	2
395	Rotoli registratori di cassa	9

ELENCO DELLE RIMANENZE FINALI LAVORAZIONE LOCALE DEPOSITO		
N. cron.	Descrizione beni	Quantità
396	Nastri segnaletici plastica da m 200	2
397	Spray siliconico per macch termosald	2
Ulteriori beni rinvenuti		
398	Serbatoio in acciaio inox cilindrico installato nel corpo basso esterno dell'immobile di metri lineari 10 di lunghezza e 1,40 circa di diametro	1
399	Circa 500 fusti in PVC usati	1

Con riferimento al bene indicato al cron. 398 del verbale di inventario *“Serbatoio in acciaio inox cilindrico installato nel corpo basso esterno dell'immobile di metri lineari 10 di lunghezza e 1,40 circa di diametro”*, a parere dello scrivente perito, l'attività di liquidazione dello stesso appare manifestamente non conveniente per la procedura, in ragione sia dello stato di conservazione che del luogo in cui lo stesso è stato rinvenuto.

In buona sostanza, il serbatoio è ricoverato in una parte dell'immobile che necessita la demolizione di una o più pareti per l'eventuale asportazione.

Per quel che concerne, invece, i beni indicati al cron. n. 399 *“Circa 500 fusti in PVC usati”*, si precisa che trattasi di fusti in pvc utilizzati dalla debitrice nel ciclo produttivo per il trasporto di alimenti liquidi in genere.

Nel momento in cui i “fusti” vengono svuotati, se non trattati tempestivamente, gli stessi si trasformano in un problema ecologico per l'Azienda.

Gli stessi dovrebbero essere, quindi, smaltiti e/o comunque riutilizzati/bonificati, solamente previo un esoso processo di ricondizionamento.

Per tale ragione, a parere dello scrivente, l'attività di liquidazione dei “fusti” non appare in alcun modo economicamente vantaggiosa per la procedura.

In esito alla tipologia di beni acquisiti all'attivo della procedura di Liquidazione Giudiziale, nonché alla loro dislocazione all'interno dei locali di produzione e commercio, tenuto aggiuntivamente conto dell'appetibilità sul mercato degli stessi, si è ritenuto opportuno raggruppare i beni in distinti “lotti”, così suddivisi:

- Lotto 1 Attrezzature e macchine “Canditura” dal cron. 1 al 56;
- Lotto 2 Attrezzature e macchine “Confettificio” dal cron. 57 al 73;
- Lotto 3 Attrezzature e macchine “Pasticceria” dal cron. 74 al 224;
- Lotto 4 Attrezzature varie, scaffalature, mobili-arredi e beni destinati alla rivendita (rimanenze finali commercio e rimanenze finali lavorazione), dal cron. 225 al 397.

E', inoltre, doveroso considerare che nel caso di vendita in blocco, i valori di stima riportati potrebbero subire un'ulteriore variazione in diminuzione di una percentuale variabile ma, comunque, contenuta entro il 10%.

6. LOTTI E PREZZO DI STIMA

Di seguito vengono riportati i prospetti riepilogativi dei singoli Lotti individuati ed i relativi prezzi di stima:

Numero	Descrizione	Rif. inventario	Prezzo di stima
Lotto 1	Attrezzature e macchine "Canditura"	dal cron. 1 al 56	29.450,00 €
Lotto 2	Attrezzature e macchine "Confettificio"	dal cron. 57 al 73	9.380,00 €
Lotto 3	Attrezzature e macchine "Pasticceria"	dal cron. 74 al 224	28.090,00 €
Lotto 4	Attrezzature varie, mobili-arredi e rimanenze di commercio e lavorazione	dal cron. 225 al 397	22.240,00 €
Totale			89.160,00 €

In ordine ai beni indicati ai cron. 398 e 399 del verbale di inventario, in considerazione di quanto illustrato al paragrafo precedente, a parere dello scrivente gli stessi sono privi di valore commerciale.

L'immissione sul mercato risulta, pertanto, antieconomica.

7. CONCLUSIONI

Il sottoscritto ha determinato il valore complessivo dei beni mobili acquisiti all'attivo della Liquidazione Giudiziale n. 1/2025 quantificandolo in complessive **€ 89.160,00** di cui:

- **€ 29.450,00 - Lotto 1** Attrezzature e macchine "Canditura";
- **€ 9.380,00 - Lotto 2** Attrezzature e macchine "Confettificio";
- **€ 28.090,00 - Lotto 3** Attrezzature e macchine "Pasticceria";
- **€ 22.240,00 - Lotto 4** Attrezzature varie, mobili-arredi, rimanenze finali commercio e lavorazione.

Ritenendo di aver espletato in ogni sua parte il mandato ricevuto, rassegna la presente relazione, e nel ringraziare per la fiducia accordata, rimane a disposizione del Sig. Giudice Delegato e della Curatela per qualsiasi chiarimento e/o integrazione.

Palermo, 20 novembre 2025

Il CTU Perito Estimatore

Allegati:

1. inventario beni mobili;
2. visura
3. rilievo fotografico.