

TRIBUNALE ORDINARIO DI TORINO
Sezione VI Civile

GIUDICE DELEGATO: DOTT. [REDACTED]

LIQUIDAZIONE GIUDIZIALE: [REDACTED] n. 3/2026

CURATORE: [REDACTED]

PERITO: [REDACTED]

Il sottoscritto Dottore Ingegnere [REDACTED] residente in Torino alla Via Madama Cristina n. 73 bis, iscritto all'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Torino ed iscritto nell'elenco dei Consulenti Tecnici del Tribunale di Torino, è nominato – su mandato del Curatore Dott. Paolo Cacciari – Perito Estimatore per la determinazione della stima dei beni mobili compendio della Procedura in epigrafe [REDACTED]. In data 16 gennaio 2026, lo scrivente ha dato inizio alle operazioni di rito recandosi presso i locali di proprietà di terzi, presso i quali sono ricoverati i beni di seguito inventariati, in Torino alla Via San Dalmazzo n. 16. Il sottoscritto ha provveduto ad effettuare le operazioni ritenute utili ed indispensabili allo scopo e ricerche di mercato nonché assumendo tutte le informazioni opportune con la predisposizione e stesura della presente relazione corredata dalle copie della documentazione d'interesse. Le operazioni sono state effettuate sui luoghi con la presenza delle parti. Il mandato affidatomi, mi dà l'incarico di determinare il valore dei beni mobili di compendio della Procedura.

RELAZIONE DI PERIZIA MOBILIARE

Descrizione dei beni e valorizzazione:

L'azienda, oggetto di Procedura, operava nel campo della ristorazione sushi e somministrazione di bevande e l'attività veniva svolta nei locali di proprietà di terzi sopra citati in Torino alla Via San Dalmazzo n. 16. Si osserva come i beni di compendio della società oggetto di Liquidazione Giudiziale siano costituiti dalle seguenti voci:

(i) Arredi e allestimenti della sala e banconi di servizio. La presente macro-famiglia comprende l'insieme degli arredi mobili destinati all'accoglienza e alla somministrazione al pubblico nonché le strutture di banco funzionali al servizio. Rientrano in tale categoria tavoli, sedute, panche, complementi d'arredo, strutture di appoggio e moduli di banco e retro banco destinati alla preparazione e distribuzione delle portate e delle bevande. Trattasi di beni di natura commerciale, non strutturalmente infissi all'immobile, caratterizzati da ordinaria amovibilità. Gli arredi si presentano coerenti con l'attività di ristorazione sushi con finiture idonee all'uso intensivo e

superfici lavabili. Sono visibili fisiologici segni di utilizzo connessi all'esercizio dell'attività, quali leggere abrasioni superficiali, usura da contatto e movimentazione, senza tuttavia evidenze macroscopiche di compromissione strutturale. Le dotazioni accessorie (stoviglie, vetreria, utensili da sala e minuterie di servizio) risultano eterogenee per tipologia e serie con presenza fisiologica di elementi mancanti o lievemente danneggiati, situazione tipica di attività operative. Tali beni, per loro natura, risultano economicamente valorizzabili prevalentemente in blocco e sono stati valorizzati secondo un prudente valore di realizzo concorsuale in vendita unitaria del compendio, tenuto conto della loro scarsa appetibilità sul mercato secondario se disgiunti dall'azienda.

(ii) Attrezzature e macchinari professionali di cucina. La seconda macro-famiglia è costituita dalle apparecchiature professionali destinate alla preparazione, cottura, trasformazione e conservazione degli alimenti. Sono presenti linea cottura professionale in acciaio inox con fuochi a gas e modulo friggitore integrato, nonché armadi frigoriferi verticali destinati alla conservazione a temperatura controllata. Le apparecchiature risultano strutturalmente integre sotto il profilo esteriore, con pannellature, sportelli e superfici compatibili con uso professionale. Non sono state, tuttavia, eseguite prove tecniche approfondite di funzionamento prolungato né verifiche strumentali sui circuiti gas, elettrici o frigoriferi. Non è, pertanto, possibile attestare la piena efficienza delle componenti interne (bruciatori, valvole di sicurezza, compressori, gas refrigeranti, termostati, sistemi elettronici di controllo), dovendosi considerare l'alea tipica connessa ai beni usati e soggetti a utilizzo intensivo. La loro eventuale reinstallazione in diverso contesto comporterà necessariamente verifica tecnica degli allacci e della compatibilità impiantistica, con oneri integralmente a carico dell'acquirente.

(iii) Arredi tecnici e utensileria operativa. La terza macro-famiglia comprende i beni strumentali di supporto alla produzione alimentare, costituiti da banchi e piani di lavoro in acciaio inox, lavelli, scaffalature metalliche, carrelli di servizio, contenitori professionali nonché utensileria e attrezzatura minuta da cucina. Trattasi di beni privi di particolare complessità meccanica ma soggetti a uso intensivo e continuo contatto con sostanze alimentari e detergenti. Le superfici risultano generalmente integre, con segni di utilizzo coerenti con la destinazione professionale. L'utensileria e la minuteria operativa, per loro natura eterogenea e di valore unitario contenuto, risultano valorizzabili prevalentemente in blocco non essendo economicamente sostenibile una dismissione analitica frazionata.

(iv) Scorte di magazzino – vini e bevande analcoliche. La quarta macro-famiglia è costituita dalle scorte di bevande rinvenute nei locali alla data del sopralluogo, comprendenti bottiglie di vino e

bevande analcoliche. Le bottiglie risultano conservate in ambiente chiuso; le etichette appaiono generalmente integre. Non sono state effettuate analisi qualitative sul contenuto né verifiche sulla corretta conservazione termica pregressa. Per quanto concerne le bevande analcoliche, sarà necessario verificare le eventuali date di scadenza prima della loro immissione in commercio. Tali scorte risultano economicamente più efficientemente liquidabili mediante cessione in blocco considerata la difficoltà gestionale di una vendita analitica.

(v) Dotazioni strumentali di supporto gestionale. La quinta macro-famiglia ricomprende le apparecchiature di supporto amministrativo e gestionale presenti nei locali, quali dispositivi elettronici, periferiche e strumentazione informatica di uso ordinario. Trattasi di beni soggetti a rapida obsolescenza tecnologica, la cui effettiva funzionalità non è stata oggetto di verifica tecnica approfondita. La loro valorizzazione tiene conto della natura accessoria rispetto al *core* produttivo dell'attività.

Per meglio favorire la Curatela e per addivenire alla vendita dei beni in tempistiche meno dilatate, favorendo una maggiore platea di vendita, lo scrivente ha considerato un LOTTO UNICO, come di seguito esposto in considerazione della configurazione dei beni e della loro prevalente funzionalità unitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione. Il sottoscritto si dichiara, comunque, disponibile già in questa sede ad una eventuale riformulazione dei lotti, qualora dovessero pervenire alla Curatela manifestazioni di interesse differenti. Nell'ambito della presente stima occorre evidenziare come una parte rilevante dei beni mobili inventariati – in particolare banchi bar strutturali, retro banchi refrigerati integrati, forni professionali collegati a canne fumarie dedicate, cappe di aspirazione con impiantistica incorporata, linee di cottura modulari, banchi refrigerati incassati, celle frigorifere, impianti elettrici e corpi illuminanti integrati – presenti una stretta e sostanziale connessione funzionale e materiale con i locali in cui risultano installati. Tali beni, pur qualificabili giuridicamente come mobili, assumono nella pratica una natura para-strutturale essendo progettati, dimensionati o adattati specificamente agli spazi, alle predisposizioni murarie e agli impianti esistenti. Ne consegue che il loro valore economico trova piena espressione esclusivamente in un'ipotesi di cessione dell'azienda in continuità di luogo ove l'utilizzatore subentra nella medesima configurazione tecnica e distributiva. Diversamente, in caso di smontaggio e alienazione atomistica, tali cespiti (segnatamente le voci 22, 32, 35, 36, 56, 59 e 137) subirebbero un drastico ridimensionamento del valore sia per i costi di disinstallazione e ripristino, sia per la difficoltà di ricollocazione su mercato secondario, ove l'offerta di attrezzature usate è strutturalmente ampia e la domanda selettiva. In considerazione della probabile cessione dell'azienda in continuità di luogo,

taluni beni strutturalmente integrati nei locali e negli impianti (banchi bar, linee di cottura, cappe di aspirazione, forni e banchi refrigerati) sono stati valorizzati tenendo conto del loro pieno utilizzo in loco, risultando il loro valore significativamente ridotto in ipotesi di smontaggio e alienazione separata. In tale scenario alternativo, il realizzo sarebbe spesso prossimo al valore di recupero commerciale o, nei casi peggiori, al mero valore di realizzo come bene usato generico, con quotazioni significativamente inferiori rispetto a quelle stimate in ottica di continuità aziendale. La valutazione operata tiene, pertanto, conto di questa duplice prospettiva, attribuendo ai beni un valore coerente con la probabile permanenza nei locali, ma nella consapevolezza che, ove tale continuità non si concretizzasse, il loro valore di mercato risulterebbe sensibilmente più contenuto e talvolta risibile rispetto alla stima in blocco. Si evidenzia, inoltre, come gli arredi minuti di sala (sedute, tavoli standard, sgabelli, complementi d'arredo e minuterie) presentino un valore di mercato estremamente contenuto ove considerati singolarmente sul mercato dell'usato professionale. Tali beni risultano infatti caratterizzati da elevata offerta e domanda selettiva, con frequente collocazione a valori meramente simbolici o di sgombero. La valorizzazione operata nella presente relazione, pur prudenziale, risulta già superiore al valore di realizzo ottenibile in ipotesi di vendita atomistica e riflette esclusivamente il contributo funzionale degli stessi nell'ambito di una cessione unitaria dell'azienda in esercizio. In assenza di continuità di utilizzo nei medesimi locali, il valore dei predetti beni risulterebbe ulteriormente ridotto sino a livelli residuali. Si precisa che taluni beni, quali impianti tecnologici e dotazioni impiantistiche (tra cui l'impianto elettrico interno ai locali), risultano stabilmente incorporati nell'immobile di proprietà di terzi. Tali beni non risultano autonomamente asportabili senza interventi demolitori e perdita di funzionalità e devono pertanto intendersi valorizzati esclusivamente quale componente funzionale alla cessione dell'azienda in continuità di esercizio nei medesimi locali, non essendo configurabile un autonomo realizzo economico in ipotesi di rimozione o vendita separata. Con specifico riferimento agli arredi di sala e ai beni accessori non direttamente funzionali ai cicli produttivi, i valori attribuiti risultano volutamente contenuti e coerenti con il reale mercato dell'usato professionale nel settore della ristorazione, caratterizzato da ampia offerta e domanda selettiva. Tali beni, se disgiunti dal contesto aziendale e posti in vendita atomistica, risultano frequentemente collocabili a valori meramente simbolici o di sgombero. La valorizzazione operata tiene, pertanto, conto esclusivamente del contributo funzionale degli stessi nell'ambito di una cessione unitaria dell'azienda in continuità di esercizio, rappresentando valori già superiori al presumibile realizzo in ipotesi di smontaggio e alienazione frazionata.



Beni inventariati

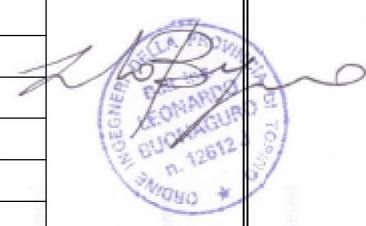
N.	DESCRIZIONE	VALORE [€]
<i>Nei locali di proprietà di terzi in Torino alla Via San Dalmazzo n. 16</i>		
<i>Salette:</i>		
1	N. 13 tavoli in legno massello	390,00
2	N. 7 tavoli in laminato	175,00
3	N. 6 sedie in pelle	30,00
4	N. 34 sedie in legno grigio	170,00
5	N. 4 sedie in legno	20,00
6	N. 8 sgabelli alti in legno	24,00
7	N. 9 porta bottiglie in acciaio	45,00
8	N. 2 carrellino su ruote in legno con due mensole	20,000
9	N. 1 immondizia in acciaio	5,00
10	N. 1 struttura in legno con circa 8 sedute in similpelle	150,00
11	N. 1 struttura in legno a unica seduta semicircolare	75,00
12	N. 1 tavolo rotondo	15,00
13	N. 2 tavoli alti in legno	30,00
14	N. 1 mobile in legno bianco con 10 vani a giorno, 3 cassetti e zona porta abiti con circa 25 grucce	75,00
15	N. 1 mobiletto da appoggio porta biancheria con un cassetto con posate varie in acciaio (circa 50 forchette, 60 coltetti, 30 cucchiaino normali e 30 cucchiaini da dessert)	150,00
16	Circa 50 tovagliette	25,00
17	N. 1 postazione cassa costituita da mobile in legno vano inferiore chiudibile con due ante, un monitor Asus, due stampanti fiscali per scontrini Epson, un registratore di cassa	150,00
18	N. 1 telefono Panasonic	-
19	N. 1 stampante Pantum	15,00
20	N. 1 mobile ceppo	15,00
21	N. 1 bancone in legno ex tavolo da lavoro	30,00
22	N. 1 bancone in legno angolare S.L. circa mt 7.7 con adiacente struttura in acciaio inox con tre ante frigo, sette cassetti frigo, un mobile con lavabo in acciaio, 1 lava bicchieri Aristarco, un mobile in acciaio con due ante, un'anta porta macine	2600,00
23	N. 1 macchina da caffè Costadoro + macina caffè + 44 tazzine brandizzate + 6 tazze da cappuccino con piattini (di proprietà di terzi)	-
24	N. 1 pensile parte in legno parte in acciaio per amari	10,00
25	N. 8 porta grissini Revol	20,00
26	N. 1 spallatore per gelati con contenitore in acciaio	2,00
27	N. 1 grattugia	2,00
28	N. 1 mobile in legno con tre cassetti e quattro vani a giorno	35,00
29	N. 1 bancone in legno e acciaio per pizza	35,00
30	N. 1 mobiletto in acciaio con due ante scorrevoli + lavabo	10,00
31	N. 3 seggioloni	6,00
32	N. 1 forno da pizza a gas Ambrogi in rame con aspirazione in acciaio inox	2100,00

33	Circa 26 vassoi porta pane	26,00
34	Circa 50 faretti	150,00
35	N. 7 diffusori suono	400,00
36	N. 1 impianto elettrico	1000,00
37	Circa 200 bicchieri/bicchierini da amari/calici da champagne e da vino, flut	400,00
<i>Cucina:</i>		
38	N. 1 bancone in acciaio inox a quattro ante frigo	300,00
39	N. 1 alzatina in acciaio	10,00
40	N. 1 pensile in acciaio contenente circa venti tegami di dimensioni e colori vari, cinque piatti ovali e cinque contenitori in plastica	75,00
41	N. 1 affettatrice Van-Dall	350,00
42	N. 1 bancone in acciaio con tre cassetti e due vani a giorno contenenti pentolame vario, tegami, tritacarne, grattugia e attrezzatura da cucina	150,00
43	N. 1 pensile in acciaio con due ante scorrevoli	15,00
44	N. 1 microonde	40,00
45	N. 1 forno Rational iCombi Pro con mobile in acciaio contenente circa dieci teglie	3200,00
46	N. 1 mobile in acciaio con quattro cassetti e due vani a giorno con attrezzatura	75,00
47	N. 1 mobile in acciaio con lavabo	50,00
48	N. 1 mobile in acciaio due ante frigo e un cassetto frigo	300,00
49	N. 1 pensile in acciaio con tre 3 vani a giorno	25,00
50	N. 1 pensile in acciaio a due ante scorrevoli	15,00
51	N. 1 mobile in acciaio con lavabo	30,00
52	N. 1 pensile in acciaio	15,00
53	N. 1 lavastoviglie in acciaio Aristarco	800,00
54	N. 1 mobile in acciaio con due ante scorrevoli e lampade scaldavivande	75,00
55	N. 1 banco di servizio in acciaio	50,00
56	N. 1 struttura in acciaio composta da una friggitrice, quattro fornelli, un bollitore oltre ad altri quattro fornelli	1600,00
57	N. 1 bruciatore da cucina Kemper	50,00
58	N. 1 pattumiera su ruote	5,00
59	N. 1 cappa di aspirazione con impianto	1200,00
60	Stoviglie varie (piatti, bicchieri, vassoi, teglie, etc.)	100,00
<i>Vini:</i>		
61	N. 5 Alta Langa Alasia Brut	3500,00
62	N. 2 champagne Domain Morel	
63	N. 7 Alta Langa Alasia Brut Rosé	
64	N. 1 champagne Pascal Lejeune	
65	N. 12 Alta Langa Marcalberto	
66	N. 7 Sauvignon Blanc	
67	N. 2 Vermentino La Spinetta	
68	N. 2 Rosati Lunae	
69	N. 1 Pinot Grigio Attems	
70	Circa 21 Birre marche varie	
71	Circa 25 bottigliette acqua tonica	

3500,00



72	Circa 32 bottigliette d'acqua
73	N. 12 bottiglie di coca cola in vetro
74	N. 24 lattine di bibite gasate
75	Circa 45 bottiglie d'acqua grandi
76	N. 3 Nebiolo Alba Michet
77	N. 1 Frappato
78	N. 2 Dolcetto Alba Nota
79	N. 6 Barbera Asti Vinchio Vaglio
80	N. 2 Barbera Franco Mondo
81	N. 3 Grignolino Vinchio Vaglio
82	N. 5 Pinot Nero Blau&Blau
83	N. 4 Pinot Nero Eppan
84	N. 2 Pinot Nero Blauburgunder
85	N. 4 Rossese Massaretti
86	N. 2 Dolcetto Alba Il Pozzo
87	N. 3 Langhe Nebiolo Le Filiere
88	N. 3 Barbaresco Parroco
89	N. 1 Nebiolo Alba Nota
90	N. 2 Vernaiolo Chianti
91	N. 1 Donnafugata
92	N. 4 Barolo Massolino
93	N. 1 Lessona Tenuta Sella
94	N. 8 Hexenbichler
95	N. 3 Barbaresco Pertinace
96	N. 9 Timorasso La Zerba
97	N. 6 Ribolla Gialla Jermann
98	N. 3 Barbera Marchesi di Barolo
99	N. 3 Barbaresco Palazzina
100	N. 3 Barolo Caviòt
101	N. 5 Sauvignon Tramin
102	N. 4 Sylcaner Eisacktal
103	N. 1 Keener Eisacktal
104	N. 5 Muller Thurgau
105	N. 5 Gewürztraminer
106	N. 5 Sauvignon Blanc
107	N. 2 Pigato San Dalmazzo
108	N. 2 Pigato Felpu dei Massaretti
109	N. 5 Arneis Aurelio Nota
110	N. 2 Terre Valse cantina Frentana
111	N. 3 Bianchetta
112	N. 3 Fiano di Avellino Mastroberardino
113	N. 4 Greco di Tufo Mastroberardino
114	N. 1 Vermentino Santa Cristina
115	N. 2 Chardonnay Pilat



116	N. 8 Pinot grigio Jermann	
117	N. 3 Grillo Sicilia	
118	N. 4 Ribolla Gialla La Boatina	
119	N. 3 Chardonnay Jermann	
120	N. 1 Vermentino Colli di Luni	
121	N. 3 Pigato	
122	N. 8 Favorito Nota	
123	N. 5 Dolcetto Nota	
Magazzino 1:		
124	Circa 250 bottiglie/bottigliette acqua	250,00
125	Circa 70 lattine bibite gasate	
Magazzino 2:		
126	N. 2 frigo a 1 anta in acciaio inox	500,00
127	N. 1 frigo a doppia anta in acciaio inox	500,00
128	N. 1 pozzetto	100,00
129	N. 9 armadietti da spogliatoio	30,00
130	N. 1 sottovuoto Jecar	200,00
131	N. 1 abbattitore Zanussi	500,00
132	N. 1 tavolino in acciaio inox	10,00
133	N. 2 scaffali in metallo leggero contenenti alimenti e attrezzature da cucina e amari già aperti	50,00
134	N. 1 cuoci riso	50,00
135	N. 2 frigo	300,00
136	N. 1 abbattitore negativo	500,00
137	N. 1 banco in acciaio inox con due ante scorrevoli refrigerate contenenti piatti vari e contenitori in plastica	500,00
138	N. 1 mobile in acciaio inox con lavabo con pentolame vario	50,00
139	N. 1 mobile basso in acciaio inox a tre ante refrigerato	150,00
140	1 impastatrice Fimar	150,00
Cantina:		
141	N. 8 Rosato Lunae	350,00
142	N. 4 Sauvignon Tramin	
143	N. 9 Grillo Baglio delle Sinfonie	
144	N. 13 Terre Valse Frentana	
145	N. 8 Verdicchio Tavignano	
146	N. 2 Chardonnay Jermann	
147	N. 2 Pinot grigio Jermann	
148	N. 12 Verdicchio Tavignano Costaver	
TOTALE		24625,00

Torino, 25 febbraio 2026

Pertanto il più probabile valore di mercato dei beni sopra descritti viene determinato, con opportuno arrotondamento in considerazione della natura unitaria della cessione e delle inevitabili approssimazioni connesse alla valorizzazione di beni minuti e scorte oltre che in ipotesi di continuità aziendale, in complessivi:

€ 25.000,00

(venti cinque mila/00)

Il valore indicato rappresenta il più probabile valore di realizzo nell'ambito della procedura di liquidazione giudiziale, in ipotesi di cessione unitaria dell'azienda in continuità di esercizio; in ipotesi di vendita coattiva a mezzo procedura competitiva con eventuali ribassi, il realizzo effettivo potrà risultare inferiore in funzione delle dinamiche di mercato e dell'interesse degli operatori del settore.

Il sottoscritto Perito ritiene, con la presente Relazione, che si compone di n. 9 pagine dattiloscritte oltre agli allegati, di aver assolto all'incarico ricevuto e rimane a disposizione dell'Ill. Sig. Giudice per qualsiasi chiarimento in merito. Quanto evidenziato nel presente elaborato peritale fa riferimento esclusivo alle date dei sopralluoghi citati, non potendo lo scrivente venire a conoscenza di eventuali variazioni successive.

Ciò è quanto in mia fede e con serena coscienza posso rassegnare in espletamento dell'incarico ricevuto.

Torino, 25/02/2026

Il Perito Estimatore
(Dott. Ing. 