



**PERIZIA TECNICA DI VALUTAZIONE MACCHINARI  
ATTREZZATURE E ARREDI PROCEDIMENTO DI LIQUIDAZIONE**

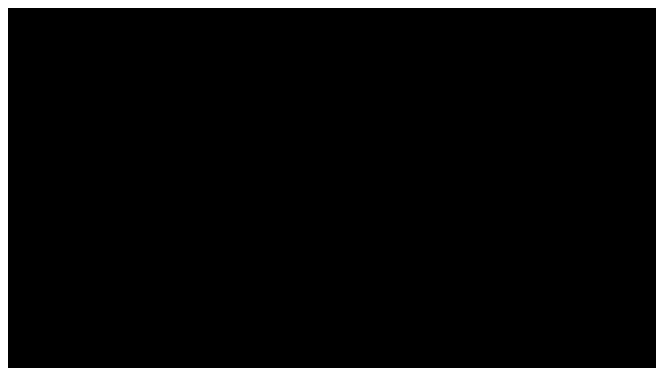
**GIUDIZIALE:**

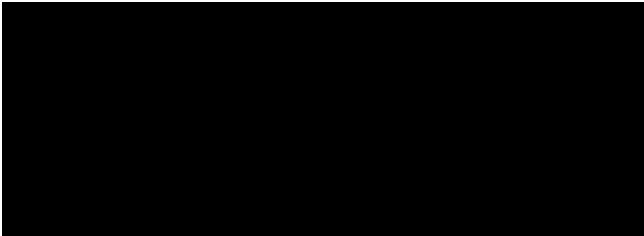
**SALENTODAMORE s.c.a.r.l.**

**GIUDICE DOTT.SSA GUERRA**

**PROCEDURA N. 43/2024**

- *RELAZIONE*





Bari, 30/06/2025

Ill.ma Giudice

Dr.ssa Maria Azzurra GUERRA

Tribunale Civile di

T R A N I (BT)

**OGGETTO: Perizia tecnica di valutazione macchinari attrezzature e arredi  
nel Procedimento di Liquidazione Giudiziale:  
SALENTODAMORE s.c.a.r.l. Giudice dott.ssa Guerra.  
PROCEDURA N. 43/2024.**

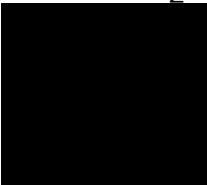
### **1.- PREMESSA**

Con incarico del 30/10/2024, il Presidente dott. Giuseppe RANA, in seguito all'istanza depositata dall'Avv. Michele DINOIA Curatore della liquidazione giudiziale SALENTODAMORE s.c.a.r.l., incaricava formalmente il sottoscritto, prof. ing. Biagio BIANCHI di procedere, come perito specializzato, nella stima dei beni e delle apparecchiature a inventariarsi nell'ambito del procedimento in oggetto.

Il sottoscritto, dopo lo studio degli atti processuali, l'esame del materiale tecnico ricevuto e l'ispezione dei luoghi, eseguita nei giorni: 12-18-29/11/2024, (*Verbali nn. 1-2*), alla presenza delle parti, redige la presente nota tecnica.

### **2. – STATO DEI LUOGHI**

La SALENTODAMORE società consortile a responsabilità limitata è proprietaria e conduttrice di una attività d'impresa alberghiera e di ristorazione, nonché scuola di eno-gastronomia; prima che fosse attivata la procedura di liquidazione del patrimonio, l'attività è stata svolta negli spazi chiusi e aperti al piano terra del



Castello di Ugento (*Foto 1-2-3*) sito in Via Castello n. 13 - 73059 Ugento (LE), e nella Masseria Le Mandorle (*Foto da 4 a 8*), via Indipendenza nn. 131-133-135-137-139 - 73059 Ugento (LE). I beni oggetto della presente valutazione sono custoditi nei locali delle suddette strutture e sono costituiti da: attrezzature ed arredi per attività alberghiere, bar, ristorazione, somministrazione e formazione eno-gastronomica.

### **3. - STIMA DEI MACCHINARI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI**

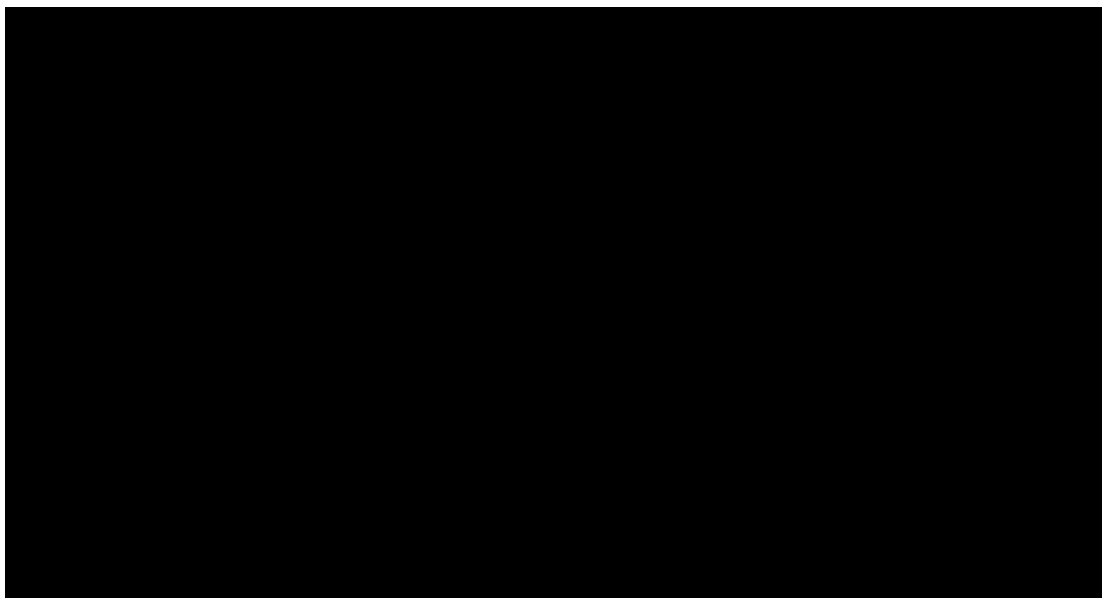
Lo scopo della presente valutazione è stato quello di effettuare una stima degli impianti e delle apparecchiature utilizzate per lo svolgimento dell'attività d'impresa e delle attività oggetto di liquidazione della SALENTODAMORE s.c.a.r.l.

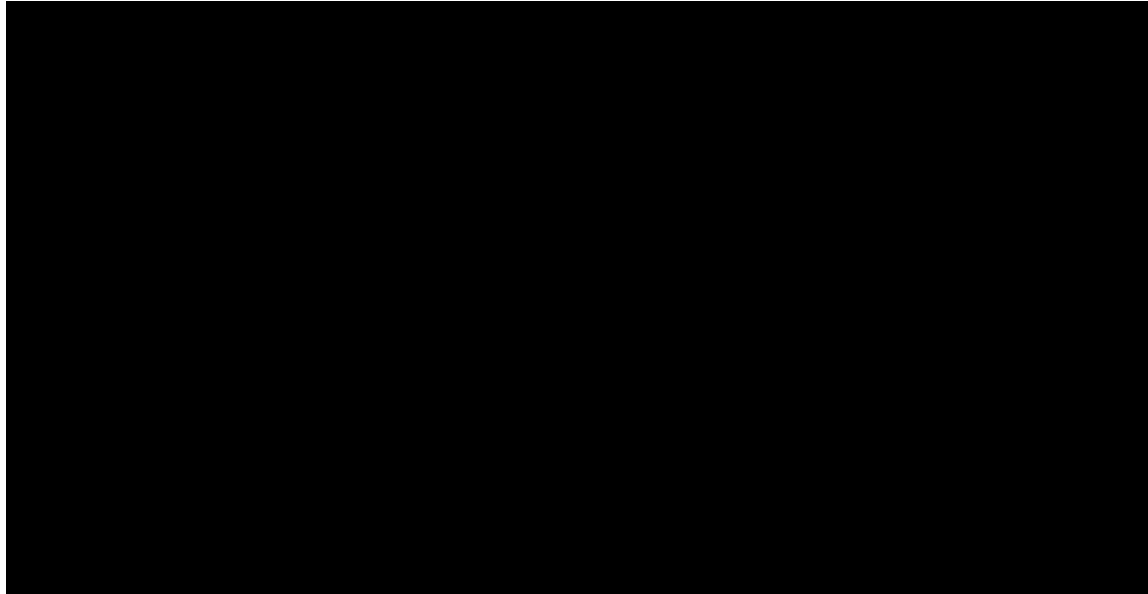
La formulazione del valore dei macchinari in oggetto è stata effettuata mediante l'esame incrociato di: fatture di acquisto o proposte di commissione fornite da SALENTODAMORE, ove disponibili, o reperite dal sottoscritto. La metodologia di stima è stata basata anche su una procedura analitica nella valutazione dei singoli componenti, effettuando un confronto di prezzi disponibili col valore di mercato di macchine, dispositivi o arredi simili a quelli da valutare. Nei casi ove sia risultato necessario, al valore di stima si è pervenuti tenendo conto sia del valore materiale delle macchine, dei dispositivi e degli arredi, sia di quello funzionale, in ragione della produzione/attività che svolgono, dei guadagni connessi con tali produzioni/attività, delle attuali soluzioni tecniche disponibili sul mercato, della data di fabbricazione, delle ore effettive di funzionamento e del contesto in cui si trovano.



Una base economica di cui si è tenuto conto è la Perizia Giurata di stima dei beni di proprietà della Società SALENTODAMORE Società consortile a R. L. redatta dal geom. [REDACTED] nel 10/07/2024, depositata in atti (*All. I*).

Nella stima effettuata, oltre ai criteri di valutazione di mercato innanzi riportati, opportunamente aggiornati all'anno 2024, sono stati attuati ulteriori criteri di deprezzamento, che tengono anche conto degli eventuali interventi di revisione e di rettifica necessari per consentire alle macchine da valutare di essere rimesse in servizio, anche in relazione alla legislazione vigente, nonché degli interventi necessari per la rimozione delle attrezzature e ripristino dello stato dei luoghi iniziale. Infatti, il Castello di Ugento è classificato come “Immobile di interesse particolarmente importante ai sensi della Legge n. 1089 del 01.06.1939”; quindi, i lavori di rimozione all'interno del dell'immobile dovranno essere autorizzati e svolti con la supervisione della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le province di Brindisi e Lecce.





### **3.3 - Beni mobili nella Masseria LE MANDORLE**

#### **3.3.1 - Arredi nell'ufficio reception e sala TV**

Mobili situati nell'ufficio reception e sala TV al piano terra della struttura: n.2 poltrone e salottino per 4 persone (Sala TV) bancone reception con computer e centrale telefonica, cassetiera in legno, armadio incassato nel sottoscala con dispositivi informatici (registratore di cassa) e stampante, quadro elettrico dell'intero immobile da 75 kW, anno 2016 (*Foto 11*).

- Costo dei mobili:..... 750,0 €;
- costo del quadro elettrico: ..... 3.000,0 €;
- costo dei mobili e del quadro elettrico, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 3.750,0 €.

#### **3.3.2 - Macchine e attrezzature nella sala ristorante e bar**

L'attività di ristorazione e bar si svolge in due sale adiacenti. Nella sala ristorante sono presenti n. 10 tavoli, un tavolo da buffet, n. 40 sedie/sgabelli, stigliature per attività ristorante con logo specifico; nella sala bar sono presenti un bancone bar



Electrolux con frigo (50,0 l), congelatore, lava-bicchieri e distributore acqua, n. 1 cantina vino elettrica, quadro elettrico per il bar da 15 kW, anno 2016 (*Foto 12*).

- Costo dei mobili e degli arredi:..... 500,0 €;
- costo dei macchinari e dei dispositivi: ..... 5.500,0 €;
- costo del quadro elettrico: ..... 1.500,0 €;
- costo dei mobili, delle macchine, dei dispositivi e del quadro elettrico, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita:..... 7.500,0 €.

### **3.3.3 - Arredi nel bagno clienti**

I bagni per i clienti sono adiacenti alla reception, arredati prevalentemente con sanitari di difficile rimozione o completamente inamovibili: n. 3 postazioni con water e comodino e bidoncino per rifiuti, di cui una per portatore di handicap, n. 2 vasche in pietra per lavamani inamovibili (*Foto 13*).

- Costo dei mobili, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 100,0 €.

### **3.3.4 - Arredi nel bagno/spogliatoio del personale**

I servizi del personale sono costituiti da n. 2 postazioni con water lavabo, doccia, armadietto a 3 ante, termoarredo, bidoncino rifiuti (*Foto 14*), anno 2016.

- Costo dei mobili, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 100,0 €.

### **3.3.5 - Cucina, dispensa e zona lavastoviglie**

Nella cucina e nella dispensa sono presenti attrezzature quasi tutte della ditta Electrolux Professional: induzione a n. 8 placche, abbattitore, forno a convezione e vapore dotato di cappa, forno a microonde, n. 4 lavabi in acciaio inox,



confezionatrice sottovuoto, cuoci-pasta, friggitrice, n. 1 area lavastoviglie e n. 1 area lavabicchieri, n. 3 refrigeratori grandi (670,0 l/cadauno), n. 3 congelatori (670,0 l/cadauno), n. 1 distributore di acqua filtrata, cella frigorifera dispensa (3,5 m<sup>3</sup>), produttore ghiaccio, pensili a muro in acciaio inox, n. 4 banchi in acciaio inox dotati di cella frigo (50,0 l) sottostante e relativo compressore, n. 4 scaffali a 3 ripiani in alluminio, n. 2 scaffali a L a 5 ripiani in alluminio, quadro elettrico della cucina da 30 kW (*Foto 15*). Anno 2016.

- Costo dei macchinari e accessori: .....30.300,0 €;
- costo del quadro elettrico: ..... 2.000,0 €;
- costo dei dispositivi e dei macchinari, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: .....32.300,0 €.

### **3.3.6 - Pompe di calore e ventilazione cucine**

Impianto a pompa di calore della ditta Climaveneta, posizionato sui tetti (*Foto da 16 a 21*) costituito da: n. 5 pompe di calore (*Foto 16-17-18*), serbatoi di accumulo acqua calda o fredda (*Foto 19*), vasi di espansione, filtri di pretrattamento aria (*Foto 20*), soffiante di aerazione (*Foto 21*). N. 1 pompa di calore è a servizio della cucina (*Foto 16*), n. 2 a servizio degli spazi comuni (*Foto 17*), n. 2 a servizio delle camere nell'ala opposta a quella della cucina (*Foto 18*); potenza frigorifera 28,6 kW, potenza riscaldamento 35,2 kW (*Foto 18*), anno 2016.

- Costo dell'impianto, compresi serbatoi e accessori, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 10.000,0 €;

### **3.3.7 - Impianto fotovoltaico e di riscaldamento**

Sul terrazzo al secondo piano dell'immobile si trovano: un impianto fotovoltaico da 32,2 kW e un impianto a pannelli solari costituito da n. 4 pannelli tubolari; il



primo (*Foto 22*) è completo di batterie di accumulo e quadro elettrico ubicati al piano interrato (*Foto 23*), il secondo (*Foto 24*) produce acqua calda sanitaria da integrare con quella prodotta da una caldaia che si trova in un locale tecnico al piano terra (*Foto 25*). Caratteristiche caldaia: caldaia per acqua sanitaria marca FERROLI, mod. Bluehelix n. 18, portata termica massima di riscaldamento 17,4 kW. Anno 2016.

- Costo impianto fotovoltaico completo:..... 9.000,0 €;
- costo n. 4 pannelli solari tubolari per acqua sanitaria: ..... 400,0 €;
- costo n. 1 caldaia per acqua sanitaria marca FERROLI, mod. Bluehelix n. 18, portata termica massima di riscaldamento 17,4 kW: ..... 200,0 €;
- costo degli impianti, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 9.600,0 €.

### 3.3.8 - Macchine e attrezzature nella palestra

Si tratta di un ambiente al piano semiinterrato nel quale sono realizzati n. 3 spogliatoi (uomo, donna, portatore di handicap) completi di doccia e servizio igienico (*Foto 26*) e una palestra in cui sono ubicate varie attrezzature della ditta Technogym, tutte acquistate nel 2016: n. 2 cyclette, n. 1 postazione multipla per pesistica, n. 1 tapirulan, nonché un televisore della ditta Samsung con sottostante panca in legno e metallo (*Foto 27*). Gli arredi negli spogliatoi sono, sostanzialmente, inamovibili.

- Costo attrezzature Technogym: ..... 1.700,0 €.
- costo televisore Samsung: ..... 100,0 €;
- costo delle macchine e delle attrezzature, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 1.800,0 €.



### 3.3.9 - Macchine e attrezzature nell'area corte e piscina e nei terrazzi al I e II piano

Le aree esterne si sviluppano al piano terra, con spazi aperti o semicoperti adibiti a piscina, piccola ristorazione e intrattenimento (*Foto 6-7-8*), e al secondo piano, con un ampio terrazzo adibito a solarium (*Foto 28*). Beni mobili presenti nello spazio aperto al piano terra: piano cottura gas e impianto stoccaggio freddo per impasti Electrolux Professional, n. 8 basi lettini, n. 8 sostegni in pietra per ombrelloni, n. 8 ombrelloni, n. 9 tavoli con n. 30 sedie e sgabelli, n. 1 divano e n. 2 poltrone in ferro battuto, n. 4 funghi riscaldanti a gas per esterno, quadro elettrico generale della struttura (100 kW), quadro elettrico generale Wi Fi (*Foto 6-7-8-28*); beni mobili presenti sul terrazzo al primo piano: vasca di idromassaggio Jacuzzi per 6 persone, sostanzialmente inamovibile, e n. 2 lettini in ferro battuto (*Foto 29*); beni mobili presenti sul terrazzo al secondo piano: angolo cucina bar (con barbecue-grill, frigo, congelatore sottobanco), cantina vino (*Foto 30*). Anno 2016.

- Costo piano cottura gas Electrolux: ..... 1.000,0 €;
- costo attrezzature dell'area piscina al piano terra e sul terrazzo al primo piano:..... 400,0 €;
- costo tavoli, sedie, sgabelli e degli arredi da giardino in ferro battuto: 500,0 €;
- costo angolo cucina bar con barbecue-grill, frigo, congelatore, cantina vino al secondo piano: ..... 1.500,0 €;
- costo quadro elettrico generale di entrata: ..... 3.000,0 €;
- costo quadro elettrico generale Wi Fi: ..... 200,0 €;



- costo degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e dei quadri elettrici nelle aree esterne, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 6.600,0 €.

### 3.3.10 - Arredi nelle camere

La struttura è dotata di n. 9 camere matrimoniali e n. 5 triple. Sostanzialmente, tutte le camere sono strutturate e arredate allo stesso modo; quindi, complessivamente, i beni mobili presenti sono: n. 28 letti completi con materassi Simmons (individuali che si accoppiano) e topper, n. 15 televisori Samsung, n. 12 mini-bar Dometic, n. 14 cassaforti Pro-Safe, n. 15 armadi in legno quasi tutti a muro (costituiti da fianchi laterali in legno appoggiati ai muri, sostanzialmente inamovibili), n. 14 poltrone, n. 1 divano a 2 posti nella suite, n. 15 ventilconvettori Climaveneta incassati nel muro, n. 14 servizi igienici completi costituiti da componenti (water, doccia, bidet, lavabo) sostanzialmente inamovibili (*Foto 31*). Anno 2016.

- Costo degli arredi nelle camere, inclusi i macchinari e le attrezzature, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 6.800,0 €.

### 3.4 - Arredi, attrezzature e macchine nel Castello di Ugento

I beni mobili da valutare al Castello di Ugento sono prevalentemente ubicati al piano terra, compresi gli spazi all'aperto; si possono distinguere n. 2 ale coperte al piano terra: una a destra ed una a sinistra, entrando dall'accesso della via Castello n. 13 (*Foto 1-2-3*). Nell'ala a destra si trovano una sala di ingresso, una sala convegni, servizi igienici, la scuola pasticceria, la scuola di cucina e la dispensa; nell'ala a sinistra si trovano la cucina del ristorante, il ristorante, la reception e le



camere. Buona parte degli impianti tecnologici si trova all'esterno, in locali tecnici o in spazi semicoperti, oppure al piano interrato.

### 3.4.1 - Arredi e attrezzature nell'area convegni

L'area convegni è divisa in due ambienti successivi: una sala di ingresso e la sala convegni vera e propria. Nel complesso, i beni mobili da inserire nella presente valutazione sono: n. 176 sedie da convegno in plastica di colore bianco o nero (*Foto 32*), n. 4 poltrone ufficio in eco-pelle, tavolo di presidenza, televisore smart-TV Samsung schermo gigante 95'' (*Foto 33*).

- Costo n. 176 sedie da convegno in plastica, n. 4 poltrone ufficio in eco-pelle, tavolo di presidenza: ..... 5.000,0 €;
- costo televisore smart-TV schermo gigante:..... 2.000,0 €;
- costo degli arredi, dei macchinari, dei dispositivi nell'area convegni, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita:..... 7.000,0 €.

### 3.4.2 - Arredi nel bagno della scuola cucina

Adiacenti all'area convegni si trovano i servizi igienici completi (uomo-donna) a servizio della scuola di cucina, arredati prevalentemente con sanitari di difficile rimozione: n. 2 postazioni con water, doccia e accessori, delle quali una per portatore di handicap nel bagno donne, n. 2 postazioni lava/asciuga mani, n. 3 armadietti metallici a una anta (*Foto 34*).

- Costo degli arredi, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 200,0 €.



### 3.4.3 - Macchine e dispositivi nella scuola cucina

Nella scuola di cucina sono presenti attrezzature quasi tutte della ditta Electrolux Professional (escluso un forno di pasticceria) di seguito elencate. Postazioni Thermaline, n. 2 per studenti e n. 1 per docente, ciascuna dotata di banchi cottura a induzione e banchi cottura a gas (*Foto 35*); n.1 girarrosto professionale a gas con cottura a induzione marca Molteni (*Foto 36*); n. 1 abbattitore Electrolux da 50,0 l, n. 2 forni a convezione (parte superiore) e vapore (parte inferiore) Electrolux da 7,7 kW, n. 2 frigoriferi da 670,0 l/cadauno, n. 2 congelatori da 670,0 l/cadauno, n. 1 produttore ghiaccio (*Foto 37*); area lavastoviglie, lavabicchieri (lavello, lavastoviglie e banchi) (*Foto 38*); vari mobili pensili a muro con piano di lavoro sottostante in acciaio inox (*Foto 39*), dotato o di congelatore sottostante (50,0 l) o cella frigorifera (50,0 l) sottostante; scaffalatura in alluminio (scaffali alti 2,0 m e lunghi 4,0 m: n. 2 a 8 piani, n.1 a 16 piani), pentolame vario e piccole attrezzature da cucina (affettatrice, mixer, confezionatrice sottovuoto) (*Foto 40*), sistema di aerazione e filtri cucine, ditta TMI s.r.l. (*Foto 35*). Anno 2016.

- Costo girarrosto a gas con cottura a induzione: ..... 7.000,0 €;
- costo abbattitore, n. 2 forni a convezione e vapore, n. 2 frigoriferi, n. 2 congelatori: ..... 9.200,0 €;
- costo area lavastoviglie, lavabicchieri e fabbricatore ghiaccio:..... 3.800,0 €;
- costo n. 3 isole per la formazione gastronomica: .....56.250,0 €;
- costo mobili pensili in acciaio inox con piano di lavoro sottostante:  
..... 1.600,0 €;
- costo scaffalature, pentolame vario e piccole attrezzature di cucina:  
..... 500,0 €;

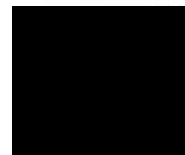


- costo sistema di aerazione e filtri cucine: ..... 3.500,0 €;
- costo dei macchinari e dei dispositivi della scuola cucina, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita:  
.....81.850,0 €.

#### 3.4.4 - Macchine e dispositivi nella scuola pasticceria

Nella scuola di pasticceria sono presenti attrezzature quasi tutte della ditta Electrolux Professional: n. 1 cella frigorifera (3,5 m<sup>3</sup>), n. 1 frigorifero (670,0 l), n. 1 congelatore (670,0 l), n. 1 abbattitore (50,0 l), n. 1 macchina del gelato di marca Electrolux (*Foto 41*); n. 3 impastatrici delle quali una planetaria, sfogliatrice professionale (*Foto 42*); forno di pasticceria statico a tre zone ditta Ascoblock Gastro-Geratebau (*Foto 43*); vari mobili pensili in acciaio inox con piano di lavoro sottostante, n.1 con congelatore sottostante (50,0 l) e n. 2 con reparto inferiore refrigerato (50,0 l) (*Foto 44*); scaffalatura in alluminio (n. 5 scaffali a 18 ripiani e alti 2 m, n. 4 larghi 4 m e n. 1 largo 2 m), pentolame vario e piccole attrezzature di cucina (*Foto 45*); banco refrigerato in marmo per il cioccolato dotato di cella frigorifera (50,0 l) sottostante (*Foto 45 a sinistra*), n. 3 banchi da lavoro con piano in granito dotati di cella frigorifera (50,0 l) sottostante (*Foto 42-45*); sistema di aerazione e filtri cucine, ditta TMI s.r.l. (*Foto 44*), macchine e attrezzature per lavaggio stoviglie (lavastoviglie, lavabo, mensole in acciaio inox) (*Foto 46*). Anno 2016.

- Costo n. 1 cella frigorifera, n. 1 frigorifero, n. 1 congelatore, n. 1 abbattitore, n. 1 macchina del gelato:..... 2.850,0 €;
- costo n. 3 impastatrici e sfogliatrice professionale: ..... 5.000,0 €;
- costo n. 1 forno di pasticceria a 3 zone: ..... 7.000,0 €;



- costo scaffalature, pentolame vario e piccole attrezzature di cucina:  
..... 900,0 €;
- costo mobili pensili in acciaio inox con piano di lavoro sottostante:  
..... 1.600,0 €;
- costo sistema di aerazione e filtri cucine: ..... 3.500,0 €;
- costo banco refrigerato in marmo per il cioccolato: ..... 8.000,0 €;
- costo n. 3 banchi da lavoro con piano in granito: ..... 1.500,0 €;
- costo macchine e attrezzature per lavaggio stoviglie:..... 1.500,0 €;
- costo dei macchinari e dei dispositivi della scuola di pasticceria, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita:  
.....30.250,0 €.

#### **3.4.5 - Macchine e dispositivi nella dispensa**

La dispensa è costituita da due ambienti dell'ala a destra: uno al piano terra e l'altro al piano soppalcato, comunicanti mediante un montacarichi. Al piano terra si trovano n. 5 celle frigorifere Electrolux Professional da 3,5 m<sup>3</sup>, n. 1 cella surgelati marca Electrolux da 3,5 m<sup>3</sup> (*Foto 47*) e bilancia bilico professionale (*Foto 48*); al piano soppalcato si trovano: una scaffalatura in alluminio con prodotti alimentari (*Foto 49*) e una unità di condizionamento aria da 30 BTU (*Foto 50*). Anno 2016.

- Costo n. 1 cella surgelati, n. 5 celle frigorifere di marca Electrolux, bilancia:  
..... 7.700,0 €;
- costo scaffalatura in alluminio: ..... 700,0 €;
- costo unità di condizionamento aria: ..... 100,0 €;

- costo dei macchinari e dei dispositivi della dispensa, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 8.500,0 €.

### 3.4.6 - Macchine e dispositivi nella cucina ristorante

La cucina a servizio del ristorante è ubicata nell'ala a sinistra, al piano terra e si articola in n. 3 ambienti comunicanti: uno spogliatoio/lavanderia, un'area lavastoviglie e la cucina vera e propria. Nell'ambiente spogliatoio/lavanderia/asciugatura si trovano: n. 1 lavatrice industriale e n. 1 asciugatrice industriale sovrapposte da 8 kg/cadauna della ditta Electrolux, uno spogliatoio maschile e uno spogliatoio femminile dotati, ciascuno, di servizio igienico, lavandino, doccia e armadietti metallici nell'area comune (*Foto 51*); nell'ambiente lavastoviglie si trovano: n. 1 lavastoviglie/lavabicchieri marca Electrolux, n. 2 fabbricatori ghiaccio (uno per ghiaccio in polvere e uno per ghiaccio a cubetti), n. 2 lavabi, n. 2 frigoriferi grandi (670 l/cadauno), n. 1 congelatore (670 l), n. 1 dispenser di acqua filtrata marca Itaimpianti, scaffalature in alluminio, mobili pensili e banconi in acciaio inox (*Foto 52*); nella cucina si trovano: portavivande, chef-table, mobili pensili laterali in acciaio inox con piano di lavoro sottostante (n. 2 dotati di frigorifero, n. 1 dotato di congelatore), n. 1 lavabo, n.1 abbattitore, n. 1 piastra induzione con n. 4 placche, n. 1 forno a convezione da 300,0 l, n.1 cuoci-pasta, n.1 friggitrice, n.1 green-egg (*Foto 53*). Anno 2016.

- Costo macchine e attrezzature nell'ambiente spogliatoio/lavanderia/asciugatura:..... 560,0 €;
- costo macchine e attrezzature nell'ambiente lavastoviglie: ..... 2.700,0 €;
- costo frigoriferi e congelatore: ..... 1.900,0 €;

- costo dei macchinari, dei dispositivi e dei componenti nell'ambiente cucina:  
.....26.200,0 €;
- costo dei macchinari, dei dispositivi e dei componenti della cucina ristorante,  
in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e  
vendita:.....31.360,0 €.

### 3.4.7 - Macchine e dispositivi nella sala ristorante e bar

La sala ristorante e bar si trova nell'ala a sinistra del castello e si articola in tre ambienti: due comunicanti al piano terra e un vano cantina al piano interrato. Nel ristorante/bar si trovano: n. 12 tavoli, n. 1 divano e n. 4 poltrone, n. 42 sedie, n. 6 sgabelli, n. 2 piantane a led, n. 2 banchi da bar con frigo sottostante, n. 2 cantine vino elettriche, un quadro elettrico da 20 kW per ristorante, bar e cantina (*Foto 54*), anno 2016; nella cantina si trovano: n. 260 bottiglie di vini prevalentemente italiani, delle quali 20% di vino bianco molte delle quali di vendemmia antecedente al 2024, 90% di vino rosso e rosato, n. 12 di spumante, n. 1 tavolo rettangolare con n. 8 sedie (*Foto 55*).

- Costo di n. 12 tavoli, n. 1 set divano/poltrone, n. 48 sedie/sgabelli, n. 2  
piantane a led: ..... 7.000,0 €;
- costo di n. 2 banchi da bar con frigo/lava-bicchieri..... 5.000,0 €;
- costo di n. 2 cantine vino elettriche..... 400,0 €;
- costo quadro elettrico da 20 kW: ..... 1.700,0 €;
- costo arredi e materiale nel vano cantina (valore medio di 27 €/bottiglia):  
..... 7.000,0 €;
- costo dei macchinari, materiali, arredi e dispositivi, in relazione al mercato  
attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: .....21.100,0 €.

### 3.4.8 - Arredi nella struttura alberghiera

La struttura alberghiera si sviluppa al piano terra nell'ala sinistra del castello ed è costituita da una reception con sala TV adiacente e n. 8 suites/camere matrimoniali, una delle quali soppalcata. Complessivamente, gli arredi delle camere sono: n. 8 letti matrimoniali completi con materassi Memory alta densità e topper, n. 10 televisori dotati di monitor 40-48 pollici, n. 8 mini bar Dometic, n. 8 cassaforti Pro-Safe, piccoli arredi di design contemporaneo (n. 8 poltroncine, n. 8 sedie, n. 8 scrivanie e n. 12 comodini tondi, lampade da tavolo n. 10 e a muro n. 10, tendaggi (Foto 56). Arredi della reception: n. 2 poltroncine ospiti, n. 1 scrivania, n. 1 divano, rack wi-fi e stampante, mini bar, n. 1 televisore in sala TV da 42'' (Foto 57). Anno 2016.

- Costo n. 8 letti completi con materassi memory alta densità e topper:  
..... 2.300,0 €;
- costo n. 11 televisori, monitor 40-48 pollici, 9 mini-bar Dometic e 8 cassaforti Pro-Safe: ..... 4.000,0 €;
- costo arredi nelle camere: ..... 13.000,0 €;
- costo bagno reception (n. 1 lavabo e n.1 water): ..... 100,0 €;
- costo arredi e dispositivi nella reception, compreso il televisore: ..... 700,0 €;
- costo degli arredi, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 20.100,0 €.

### 3.4.9 - Impianto termico di aria condizionata e riscaldamento

Impianto di condizionamento caldo/freddo, potenza 88,0 kW a servizio degli uffici, cucina, ristorante, bar, di marca DAIKIN con circolazione di gas inerte, costituito da: n. 6 VRV (scambiatori di calore acqua-gas a volume variabile di

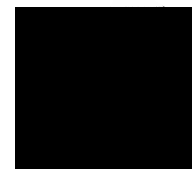
fluido), marca Daikin, mod. 5 serie S, anno 2016, capacità di riscaldamento nominale 25,0 kW (*Foto 58a*); n. 2 pompe centrifughe sotto inverter per circolazione acqua, marca Wilo, mod. W090130-2-F188E, potenza 2,64 kW, anno 2016 (*Foto 58b*); quadro elettrico di controllo (50 kW) per il sistema termico (*Foto 58c*); scambiatori di calore in rame a servizio di n. 23 pozzi geotermici, marca Daikin, mod. HI-XCU; serbatoio di accumulo in acciaio zincato, da 5,0 m<sup>3</sup>, marca Cordivari 2016 (*Foto 58d*); dello stesso impianto fa parte una pompa di calore per il condizionamento delle camere, marca DAIKIN, mod. VRV4, ubicata in un locale tecnico allestito nell'area esterna al piano secondo nel quale è ubicato anche l'impianto di acqua calda sanitaria (*Foto 61*). Anno 2016.

- Costo dell'impianto, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: .....25.000,0 €.

#### **3.4.10 - Impianto trattamento acqua potabile e sanitaria**

Impianto di trattamento acqua a osmosi inversa, a servizio degli uffici, cucina, ristorante, bar e camere, ubicato nell'ambiente dispensa, costituito da: n. 2 unità gemellari di osmosi inversa (4 moduli), marca ITA IMPIANTI TRATTAMENTO ACQUA Trani, mod. 1.000 l/h, anno 2021 (*Foto 59a*); n. 2 serbatoi di accumulo in PVC 1.000 l/cadauno, marca ELBI, anno 2021 (*Foto 59a*); n. 2 pompe sommerse gemellari Wilo, anno 2016; n. 2 filtri a sabbia (*Foto 59a-b*); lampada UV di sanitizzazione, marca ITA Impianti Trattamento Acqua Trani (*Foto 59c*); centrale di controllo e quadro elettrico (20 kW) (*Foto 59d*), anno 2021.

- Costo dell'impianto, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: .....15.000,0 €.



### 3.4.11 Impianto acqua calda sanitaria

Impianto di produzione di acqua calda sanitaria a servizio degli uffici, cucina, ristorante, bar e camere ubicato in un locale tecnico allestito nell'area esterna al piano secondo, costituito da: n. 3 pannelli solari (*Foto 60a*); n. 1 caldaia a gas per soddisfare l'utenza nelle ore notturne, marca Sylver/Daikin, potenza 34,0 kW (*Foto 60b*); n. 3 serbatoi di stoccaggio 300 l/cadauno, marca Cordivari (*Foto 60c*); n.1 pompa di alimentazione; quadro elettrico (15,0 kW) a servizio di tutto l'impianto compresa la pompa di calore (*Foto 60d*). Nello stesso vano si trova anche una pompa di calore per il condizionamento delle camere, marca DAIKIN, mod. VRV4 che non fa parte dell'impianto di acqua sanitaria (*Foto 61*). Anno 2016.

- Costo dell'impianto, compreso il quadro elettrico, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 3.000,0 €.

### 3.4.12 - Arredi esterni

Arredi vari nell'area esterna: n. 10 tavoli con n. 30 sedie, n. 6 lettini in ferro battuto, n. 7 ombrelloni, dei quali n. 4 grandi e n. 3 piccoli da tavolo (*Foto 3-62-63*).

- Costo degli arredi, in relazione al mercato attuale, al loro stato e alle possibilità di impiego e vendita: ..... 5.000,0 €.

## 4. – VALUTAZIONE RIEPILOGATIVA DEI MACCHINARI AI FINI DELLA VENDITA

In forma riepilogativa, la stima dei macchinari, dei dispositivi, delle attrezzature e degli arredi formulata nel modo innanzi citato, assume i seguenti valori.

- Autovetture (paragrafi 3.1 e 3.2) ..... € 21.900,0;



- macchine per cucina, conservazione e conduzione attività bar e ristorazione nella Masseria Le Mandorle (paragrafi 3.3.2 e 3.3.5) .....€ 39.800,0;
- attrezzature e arredi, da interno o da esterno, per attività alberghiera nella Masseria Le Mandorle (paragrafi 3.4.1-3.4.2-3.4.8-3.4.12).....€ 19.150,0;
- impianti fotovoltaico, di riscaldamento e ventilazione nella Masseria Le Mandorle (paragrafi 3.3.6 e 3.3.7).....€ 19.600,0;
- Totale beni mobili nella Masseria Le Mandorle .....€ 78.550,0.
- Macchine, materiali e arredi per cucina, conservazione, conduzione attività bar e ristorazione, scuola di cucina e pasticceria nel Castello di Ugento (paragrafi 3.4.3-3.4.4-3.4.5-3.4.6-3.4.7) .....€ 231.160,0;
- attrezzature e arredi, da interno o da esterno, per attività alberghiera nel Castello di Ugento (paragrafi 3.4.1-3.4.2-3.4.8-3.4.12).....€ 12.200,0;
- impianti termici e di trattamento/riscaldamento acqua potabile e sanitaria nel Castello di Ugento (paragrafi 3.4.9-3.4.10-3.4.11) .....€ 43.000,0
- Totale beni mobili nel Castello di Ugento.....€ 286.360,0

## **5. – PROPOSTE DI DEFINIZIONE DEI LOTTI**

### **5.1 – Considerazioni generali sulla definizione dei lotti**

Attesa la tipologia e i relativi prezzi di stima dei macchinari, dei dispositivi, degli arredi e dei componenti oggetto del presente procedimento, si ritiene opportuno proporre la costituzione di n. 5 lotti, secondo l'elenco di seguito riportato. La soluzione proposta risulta la più valida dal punto di vista tecnico-economico. Infatti, dal punto di vista tecnico, sarebbe più indicato distinguere, in entrambe le strutture, gli arredi e i dispositivi destinati all'attività alberghiera o di ristorazione, dalle macchine destinate alle stesse attività; considerato, però, il valore economico



degli arredi, si propone di formare un unico lotto, anche in relazione ai i potenziali acquirenti per le tipologie che caratterizzano i beni mobili oggetto della presente valutazione. Per gli stessi motivi, si può addirittura proporre di formare un unico lotto, rispettivamente, per i beni mobili della Masseria Le Mandorle e per i beni mobili del Castello di Ugento.

La formulazione dei prezzi ai fini della vendita, però, non può essere effettuata solo considerando il mercato attuale e la svalutazione che eventualmente va attribuita rispetto al 2016, anno cui risale l'acquisto di buona parte di dei beni mobili da valutare. Infatti, per buona parte di essi devono essere considerate due ipotesi.

- 1) La prima ipotesi di vendita prevede che l'acquirente acquisti tutti beni mobili oggetto della presente valutazione ma continui ad utilizzarli nella loro attuale collocazione. In questa ipotesi, i prezzi fissati dei beni mobili da valutare devono essere opportunamente maggiorati rispetto a quelli indicati; infatti, si potrebbero utilizzare beni, macchine e impianti in ottimo stato che, come spesso evidenziato, sono inamovibili ma, se mantenuti ove si trovano, acquisirebbero valore aggiunto, consentendo un prezzo alla vendita anche superiore a quello stimato (es, bagni, spogliatoi, piscine, arredi delle camere, impianti tecnologici).
- 2) L'acquirente ritira tutti i beni mobili inventariati e valutati, escluso ovviamente quelli inamovibili, provvedendo autonomamente alla rimozione, al ripristino dello stato dei luoghi e al trasporto. In questo caso, rimuovendo alcune macchine, si potrebbero generare danni evidenti e non trascurabili sotto molti punti di vista, soprattutto nel Castello di Ugento, sul quale c'è il



vincolo monumentale (ai sensi del D.Lgs. 42/2004 con decreto ministeriale del 22 agosto 1994) imposto dalla Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le province di Brindisi e Lecce.

Ad esempio, nel Castello risulterebbe danneggiato il pavimento galleggiante su cui poggiano le macchine e, se anche questo fosse rimosso, rimarrebbero gli impianti a vista sul pavimento, che deve essere riportato nel suo stato originale, considerato il suo valore anche storico-culturale. Nello stesso Castello di Ugento, per effettuare la rimozione e il trasporto di buona parte delle macchine, dei dispositivi e degli arredi dagli ambienti destinati a scuola di cucina o di pasticceria, bisognerebbe rimuovere una vetrata REI di 12,0 m<sup>2</sup> (*Foto 64*) ed eventualmente rimontarla nella sua posizione originale; inoltre, dovrebbero essere aperti varchi di circa 10,0 m<sup>2</sup> nelle murature nei pressi della vetrata con ripristino delle stesse. Analogamente, per gli impianti e per i beni mobili negli ambienti cucina-lavastoviglie del ristorante, sarebbe necessaria la rimozione di una vetrata REI da 20,0 m<sup>2</sup> e un ulteriore varco nella muratura 10,0 m<sup>2</sup> (*Foto 65*), con ripristino dello stato dei luoghi originale. Queste ultime operazioni richiederanno un progetto specifico da sottoporre all'approvazione della Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le province di Brindisi e Lecce, nonché di mezzi di sollevamento e movimentazione idonei (gru e muletti). Infine, va considerato che molti dispositivi, soluzioni impiantistiche e arredi sono inamovibili, quindi hanno valore solo se utilizzati nella loro attuale collocazione, al di fuori della quale sarebbero inutilizzabili; anche gli arredi delle camere, se



rimossi dagli ambienti in cui sono inseriti, potrebbero trovare una collocazione meno prestigiosa e remunerativa.

In questa ipotesi, i beni mobili da valutare devono essere ulteriormente deprezzati rispetto ai valori indicati.

## 5.2 Possibile definizione dei lotti

Si elencano, di seguito, i lotti che potrebbero essere formati ai fini della vendita e i relativi prezzi base d'asta, opportunamente formulati, in relazione alle due ipotesi di vendita ipotizzate (cfr. par. 5.1).

LOTTO I costituito da:

Autovettura, ditta Mercedes Benz, modello Klass V; targa FF648YY, telaio WDF44781313145903, cilindrata 2143 cm<sup>3</sup>, alimentazione a GASOLIO, colore marrone metallizzato, anno 2016, 384.896 km (par. 3.1; *Foto 1*); Autovettura, ditta Fiat Auto, modello Lancia Y, targa CJ931AE, telaio ZLA84300002059906, cilindrata 1368 cm<sup>3</sup>, alimentazione a BENZINA, colore azzurro metallizzato, anno 2004, 222.652 km (par. 3.2; *Foto 2*).

PREZZO BASE (IPOTESI 1):..... € 21.900,00

(diconsi: *ventunomilanovecento/00*).

PREZZO BASE (IPOTESI 2):..... € 21.900,00

(diconsi: *ventunomilanovecento/00*).

LOTTO II costituito da:

Macchine, arredi, da interno ed esterno, e dispositivi per cucina, conservazione e conduzione attività alberghiera, bar e ristorazione nella Masseria Le Mandorle.

PREZZO BASE (IPOTESI 1):..... € 65.000,00

(diconsi: *sessantacinquemila/00*).



PREZZO BASE (IPOTESI 2):..... € 42.000,00

(diconsi: *quarantaduemila/00*).

LOTTO III costituito da:

Impianti fotovoltaico, di riscaldamento e ventilazione della Masseria Le Mandorle.

PREZZO BASE (IPOTESI 1):..... € 25.000,00

(diconsi: *venticinquemila/00*).

PREZZO BASE (IPOTESI 2):..... € 13.700,00

(diconsi: *tredicimilasettecento/00*).

LOTTO A (alternativa ai lotti II e III) costituito da:

Tutti i beni mobili della Masseria Le Mandorle.

PREZZO BASE (IPOTESI 1):..... € 90.000,00

(diconsi: *novantamila/00*).

PREZZO BASE (IPOTESI 2):..... € 55.700,00

(diconsi: *cinquantacinquemilasettecento/00*).

LOTTO IV costituito da:

Macchine, arredi, da interno ed esterno, e dispositivi per cucina, conservazione e conduzione attività alberghiera, bar e ristorazione, comprese le scuole di cucina e di pasticceria, nel Castello di Ugento.

PREZZO BASE (IPOTESI 1):..... € 265.000,00

(diconsi: *duecentosessantacinquemila/00*).

PREZZO BASE (IPOTESI 2):..... € 150.000,00

(diconsi: *centocinquantamila/00*).



LOTTO V costituito da:

Impianti termici e di trattamento/riscaldamento acqua potabile e sanitaria nel Castello di Ugento.

PREZZO BASE (IPOTESI 1):..... € 55.000,00

(diconsi: *cinquantacinquemila/00*).

PREZZO BASE (IPOTESI 2):..... € 28.100,00

(diconsi: *ventottomilacento/00*).

LOTTO B (alternativa ai lotti IV e V) costituito da:

Tutti i beni mobili del Castello di Ugento.

PREZZO BASE (IPOTESI 1):..... € 320.000,00

(diconsi: *trecentoventimila/00*).

PREZZO BASE (IPOTESI 2):..... € 180.000,00

(diconsi: *centottantamila/00*).

## **6. - CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE**

Le macchine e i dispositivi oggetto di valutazione sono stati classificati e inventariati seguendo l'ordine e la successione del par. 3, in cui sono anche esposti i criteri impiegati nell'assegnazione e nel calcolo dei relativi valori economici. Le macchine si possono considerare verificate, sia in relazione alla loro funzionalità, sia alla conformità alla normativa vigente, per quanto, per alcune di esse, la loro attività sia momentaneamente interrotta. Quasi tutti i beni mobili oggetto della presente valutazione sono stati acquistati nel 2016, quindi hanno circa nove anni.

Il valore totale valutato tecnicamente per i beni mobili oggetto del presente procedimento di liquidazione è di € 394.900,0 (cfr. par. 3-4). Ai fini della vendita,



sono state definite diverse ipotesi di formazione di lotti, secondo diverse soluzioni di vendita e di acquisto, ampiamente illustrate nel par. 5; nei casi ipotizzati, il prezzo alla vendita dei beni è stato maggiorato o ridotto, rispettivamente, in relazione a un acquisto e utilizzazione nella attuale collocazione o, al contrario, in relazione a un acquisto con ritiro dei beni mobili amovibili; in quest'ultima ipotesi, l'onere di rimozione e ripristino dello stato dei luoghi con le modalità innanzi riportate, sarà dell'aggiudicatario della vendita: € 90.000,0 nel primo caso e € 55.700,0 nel secondo caso (beni mobili alla Masseria Le Mandorle); € 320.000,0 nel primo caso e € 180.000,0 nel secondo caso (beni mobili al Castello di Ugento).

Il sottoscritto ritiene che la Giudice del presente procedimento di liquidazione giudiziale ed il Curatore Fallimentare nominato, abbiano elementi tecnici sufficienti per la gestione delle operazioni di vendita.

In Fede

