

*dott. ing. Gianluca Matarese*  
Gestioni e Consulenze

Iscrizione Albo Ingegneri della provincia di Napoli n. 14912  
Consulente Tecnico del Tribunale di Napoli n. 11729

ASTE  
GIUDIZIARIE®

ASTE  
GIUDIZIARIE®

## TRIBUNALE DI NAPOLI NORD

SEZIONE FALLIMENTARE

CONSULENZA TECNICA D'UFFICIO

Liquidazione Giudiziale n. 74/2025



Ill.mo G.D. Dott. Luciano Ferrara  
Preg.mo Curatore Dott. Massimiliano Maione

Perizia di stima delle attrezzature, dei macchinari e  
dell'avviamento commerciale dell'attività di vendita al dettaglio  
di carni animali, ristorazione e asporto  
con sede in Marano di Napoli al Corso Europa 77



80129 Napoli - Via A. Scarlatti, 60  
[ing.matarese@gmail.com](mailto:ing.matarese@gmail.com) - pec: [gianluca.matarese@ordingna.it](mailto:gianluca.matarese@ordingna.it)

Publicazione ufficiale ad uso esclusivo personale - è vietata ogni  
ripubblicazione o riproduzione a scopo commerciale - Aut. Min. Giustizia PDG 21/07/2009

**1. Incarico ricevuto e descrizione delle operazioni peritali**

**2. Brevi cenni sulla società e l'attività svolta**

**3. Analisi dei dati economici della DI. VI. Group srl e individuazione dei metodi di valutazione**

**4. Inventario - elenco dei macchinari e delle attrezzature**

**5. Rispondenza dei macchinari alle normative vigenti**

**6. Stima economica dei macchinari e delle attrezzature della DI. VI. GROUP S.R.L.**

**7. Stima dell'avviamento aziendale**

**8. Determinazione delle spese per il ripristino funzionale delle canne fumarie e delle spese per la pulizia dei locali**

**9. Conclusioni**

## 1. Incarico ricevuto e descrizione delle operazioni peritali

In data 20.06.2025 lo scrivente dott. ing. Gianluca Matarese, libero professionista iscritto al n. 14912 dell'Albo degli Ingegneri della Provincia di Napoli e al n. 11729 dell'Albo dei Consulenti Tecnici del Tribunale di Napoli, con studio in Napoli alla via A. Scarlatti 60, è stato nominato dal Tribunale di Napoli Nord quale estimatore delle attrezzature, degli impianti e dei macchinari relativi all'attività di vendita al dettaglio di carni animali e ristorazione con asporto ubicati all'interno dei locali commerciali siti in Marano al Corso Europa 77 (cfr. allegato 1). Accettato l'incarico lo scrivente, nelle date dell'08.07.2025 e del 14.07.2025 ha provveduto a realizzare i sopralluoghi tecnici presso il locale commerciale per accertare la presenza dei beni di cui agli elenchi ricevuti dalla Curatela, indicati sia nell'atto di vendita del 25.02.2021 [REDACTED] [REDACTED] (allegato n. 2) che nell'atto di vendita del 25.02.2021 [REDACTED] [REDACTED] (allegato n. 3). Nelle stesse date, realizzando rilievi fotografici dei beni strumentali, lo scrivente ha proceduto a verificare la tipologia delle attrezzature, il loro stato manutentivo e l'eventuale presenza della marcatura CE. Con provvedimento del 13.09.2025 l'Ill.Mo G.D. ha esteso l'incarico tecnico alla stima dell'avviamento commerciale configurandosi dunque il mandato a determinare il valore commerciale dell'intera azienda (allegato n. 4). Nei giorni a seguire la Curatela ha consegnato allo scrivente la documentazione relativa alle licenze commerciali ovvero la Segnalazione certificata di inizio attività per l'apertura di un locale commerciale da adibire a macelleria, la Segnalazione certificata di inizio attività per l'apertura di un locale da adibire ad hamburgeria, le relazioni tecniche descrittive, le istanze per l'attestazione delle acque reflue, i rilievi planimetrici da allegare alla notifica ai fini della registrazione sanitaria, nonché altra documentazione amministrativa (cfr. allegato n. 5). Si segnala che, in occasione dei sopralluoghi, lo scrivente ha preso atto anche dello smontaggio di una porzione delle canne fumarie dell'impianto di aspirazione dei vapori di cottura della hamburgeria e della macelleria. Allo stato, risultano in particolare rimosse dal collare di fissaggio le tre verticali di tiraggio. Quella relativa all'impianto di aspirazione dei fumi della piastra per griglia, in alcune estese porzioni, risulta altresì deformata rendendola di fatto non più utilizzabile. La circostanza è degna di nota in quanto nella determinazione del più probabile valore commerciale dell'azienda sarà necessario inserire una componente economica negativa che tenga in debito conto dei costi legati al ripristino funzionale degli impianti di aspirazione per i cui dettagli si rimanda al paragrafo n. 9 che segue. Sarà inoltre necessario indicare i costi necessari per procedere alla pulizia del cortile interno ai locali commerciali, di accesso ad alcune superfici pertinenziali attualmente utilizzate come deposito delle derrate alimentari e di alcune attrezzature.

## 2. Brevi cenni sulla società e l'attività svolta

La società è partecipata al 100% dal socio unico e amministratore unico, Sig. [REDACTED] residente [REDACTED] ed ha sede legale presso lo studio del dott. Francesco Napolano in Marano di Napoli (NA) al Corso Italia n. 33. L'attività ha sede operativa nei locali commerciali ubicati in Marano di Napoli al Corso Europa 77 presso cui lo scrivente ha effettuato i sopralluoghi per l'accertamento sulle apparecchiature. Si segnala che con atto del 26.05.2022, autenticato dal Notaio dott. Giulio Quadri, la società ha affittato il ramo di azienda, costituito dal complesso dei beni organizzati per l'esercizio dell'attività di hamburgeria e paninoteca da asporto, alla [REDACTED]

[REDACTED] Il canone di affitto era stato concordato in € 2.700,00 mensili oltre iva. Con successivo atto del 11.05.2023, autenticato dallo stesso Notaio Quadri, le parti hanno concordemente risolto il contratto di affitto di ramo di azienda, riconsegnandolo alla [REDACTED]

[REDACTED] Dalla documentazione amministrativa a supporto risulta inoltre che, nel periodo di esercizio, la società contava un personale costituito da n. 8 dipendenti, tutti licenziati alla data della liquidazione giudiziale. In occasione dei sopralluoghi si è appreso che l'attività è stata cessata in data antecedente alla liquidazione giudiziale in seguito ad alcune conflittualità sorte con il proprietario dell'immobile. Nelle more della conduzione dell'azienda, questi, senza il consenso del locatario, autorizzava infatti il montaggio di un ponteggio all'interno del cortile di pertinenza del locale commerciale al fine di consentire l'esecuzione di lavori di rifacimento delle facciate del fabbricato. Durante tali opere edilizie sarebbero stati provocati danni ad alcune attrezzature - in particolare alla macchina esterna refrigeratrice - impedendo di fatto la regolare prosecuzione dell'attività commerciale. Nel momento in cui si scrive il ponteggio risulta smontato e non più ancorato alle pareti dell'edificio. Pur tuttavia, come anticipato, non si è proceduto al rimontaggio delle canna fumarie di evacuazione dei fumi di cottura, circostanza che di fatto rende inutilizzabile la cucina dell'hamburgeria e della macelleria. In questa sede si fa inoltre presente che la Curatela ha provveduto, negli ultimi tempi, a sottoscrivere con il proprietario dei locali commerciali un contratto di opzione di locazione della durata di sei anni, rinnovabili di altri sei anni, cedibile al terzo soggetto giuridico che risulti aggiudicatario dell'azienda [REDACTED]. Di tale circostanza se ne terrà conto nell'ambito della valutazione dell'avviamento dell'azienda in quanto fattore che può influenzare positivamente il valore finale dell'azienda e facilitare l'avvio dell'attività commerciale.

### 3. Analisi dei dati economici della [REDACTED] e individuazione dei metodi di valutazione

Ai fini della valutazione dell'azienda, il sottoscritto Ctu ha, preliminarmente, effettuato una analisi dei conti economici degli ultimi quattro anni (2021-2024) e del primo semestre del 2025 verificando, in particolare, l'incidenza dei costi rispetto al volume d'affari generato. Le risultanze sono inserite nello schema che segue.

Voci del Conto Economico		2021	2022	2023	2024	1° semestre 2025
<b>Ricavi</b>		894.928	822.830	632.119	373.352	77.023
<b>Costi</b>						
Materie Prime		588.079	574.960	515.884	341.094	80.463
<b>% Materie Prime su Ricavi</b>		<b>66%</b>	<b>70%</b>	<b>82%</b>	<b>91%</b>	<b>104%</b>
Servizi		66.503	32.719	49.140	34.837	7.223
<b>% Servizi su Ricavi</b>		<b>7%</b>	<b>4%</b>	<b>8%</b>	<b>9%</b>	<b>9%</b>
Godimento beni di terzi		36.328	38.898	42.427	42.457	547
<b>% Godimento beni di terzi su Ricavi</b>		<b>4%</b>	<b>5%</b>	<b>7%</b>	<b>11%</b>	<b>1%</b>
Personale		186.560	175.721	72.691	43.812	1280
<b>% Personale su Ricavi</b>		<b>21%</b>	<b>21%</b>	<b>11%</b>	<b>12%</b>	<b>2%</b>
Rimanenze materie prime		-8.248	-8.392	2.275	1.600	12.765
Oneri diversi di gestione		7.146	6.758	9.728	4.815	596
Ammortamenti		--	--	30.121	30.121	0
<b>Totale costi di produzione</b>		<b>876.368</b>	<b>820.664</b>	<b>722.266</b>	<b>498.736</b>	<b>102.875</b>
<b>% Totale costi di produzione su Ricavi</b>		<b>97,93%</b>	<b>99,74%</b>	<b>114,26%</b>	<b>133,58%</b>	<b>133,56%</b>
<b>MOL (Margine operativo Lordo)</b>		<b>18.560</b>	<b>2.166</b>	<b>-90.147</b>	<b>-125.384</b>	<b>-25.852</b>

Ciò che immediatamente emerge dai dati sopra riportati è che la [REDACTED] nel periodo preso in esame, presenta un'elevata incidenza dei costi operativi. L'erosione del volume d'affari, pur considerevole soprattutto nei primi anni di attività, si evidenzia già a partire dal 2021. In particolare l'incidenza dei costi delle materie prime (acquisto di carne) aumenta negli anni fino ad assorbire notevolmente i ricavi aziendali. Il costo dei servizi

appare in linea con l'andamento del fatturato; il costo del personale si dimezza a partire dal 2023, probabilmente anche in relazione al fitto del ramo di azienda collegato all'hamburgeria.

In definitiva si rileva una lacunosa gestione caratteristica che si traduce in un lievissimo apprezzamento del Margine Operativo Lordo nel solo primo anno di esercizio, azzerandosi quasi del tutto nell'anno successivo (2022) e diventando negativo negli anni successivi (2023 e 2024). Le criticità gestionali hanno avuto come effetto l'inadeguata produzione di liquidità aziendale con la conseguente difficoltà nell'onorare i debiti a breve, soprattutto nei confronti dei fornitori, degli Istituti di credito e del fisco.

A questo punto, si pone il problema di determinare quale sia il metodo di valutazione più appropriato al caso in esame. Al riguardo si deve considerare che l'azienda oggetto di cessione è costituita prevalentemente da macchinari ed attrezzature industriali che conservano ancora un considerevole valore residuale nonché dal valore dell'avviamento collegato sostanzialmente alle autorizzazioni amministrative ovvero alle due procedure Scia - segnalazione certificata di inizio attività per l'apertura di un locale da adibire alla produzione e vendita di prodotti a base di carne e per l'apertura di un altro locale da adibire ad hamburgeria e paninoteca da asporto - e al contratto di opzione di locazione della durata di sei anni, rinnovabili di altrettanti sei anni. Le pratiche amministrative citate, pur non rilevandosi propriamente asset aziendali, consentono infatti al nuovo soggetto aggiudicatario di subentrare nell'attività commerciale evitando i difficoltosi e lunghi procedimenti amministrativi; il contratto di opzione di locazione, di beneficiare, invece, di un locale commerciale ubicato in una zona centrale di Marano di Napoli a forte attrazione di pubblico, caratterizzato peraltro da una durata (6+6) che ben si addice all'eventuale recupero dell'investimento. Il costo mensile per l'opzione sul contratto di locazione è stato peraltro concordato ad euro 2.700,00 euro oltre iva, ben più favorevole rispetto a quello corrisposto in passato dalla società [REDACTED] pari ad euro 3.500,00 oltre iva. Ciò premesso, tenuto conto dei risultati economici fortemente negativi registrati negli ultimi anni, contraddistinti, come detto, da una gestione caratteristica in perdita, si ritiene del tutto fuorviante l'utilizzo dei metodi reddituali e finanziari. Appare invece maggiormente aderente allo scopo l'utilizzo del metodo "patrimoniale complesso" che, seppur meno sofisticato, presenta il pregio di basarsi su valutazioni mediamente oggettive con minima percentuale di discrezionalità. Si procederà pertanto a valorizzare le immobilizzazioni materiali inventariate (macchinari e attrezzature); successivamente verrà determinato il valore economico dell'avviamento, unico *intangibile asset* al momento apprezzabile.

#### 4. Inventario - elenco dei macchinari e delle attrezzature

Con riferimento alla documentazione trasmessa dalla Curatela si è scelto di classificare i beni da stimare nelle seguenti categorie:

- a) macchinari del reparto macelleria;
- b) attrezzature di ausilio al reparto macelleria;
- c) macchinari per la preparazione delle derrate alimentari del reparto hamburgeria;
- d) attrezzature a supporto del reparto hamburgeria.

Si descrivono nel seguito le tipologie di cespiti da stimare e si elencano i dettagli relativi al modello e, ove rilevati, l'anno di costruzione e la marcatura CE. Più in basso seguono i rilievi fotografici realizzati in occasione dell'accesso ai locali commerciali al Corso Europa 77 in Marano di Napoli:

##### **a) macchinari del reparto macelleria**

I macchinari che conservano un apprezzabile valore commerciale sono circa una quindicina. Tra queste si annoverano sicuramente tutte le celle frigo della casa madre Boxcold, di varie dimensioni e provviste di scaffalatura in alluminio e plastica nonché il sistema elettronico di guida in alluminio ed acciaio che, seppur realizzato su misura per una lunghezza di circa 30 metri in aderenza all'attuale layout produttivo, è smontabile e, con le dovute modifiche, adattabile a diverse disposizioni e configurazioni. Nell'elenco sono stati inseriti anche i macchinari di trasformazione della materia prima che conservano un discreto valore di mercato; ci si riferisce in particolare al tritacarne industriale La Minerva modello 42, ai tritacarne refrigerati Alaska e La Minerva, ai due mescolatori bipala Trifase, uno della Bizerba l'altro della Minerva Omega, alle hamburgeratrici automatiche (Bizerba e La Minerva), all'insacchiatrice automatica trifase La Minerva, alla bilancia computerizzata Bizerba, all'affettatrice Bostom. Completano l'elenco una moltitudine di macchinari di tipologia manuale e tutti gli arredi in acciaio (tavoli, banchi refrigerati, mensole, ecc.). Si segnala che durante i sopralluoghi non sono stati rinvenuti alcuni macchinari inseriti nell'inventario. Ci si riferisce alla hamburgeratrice manuale SA 110 M Sirman, alla hamburgeratrice manuale SA 180 M Sirman, alla hamburgeratrice manuale 110, alla hamburgeratrice manuale 150, alla insacchiatrice manuale Kg 15 De Luxe, alle due affettatrici manuali Bostom di riserva. Dal sig. Salvatore Di Maro, titolare della società in liquidazione, si è infine appreso che un macchinario, la impellicolatrice manuale Sirman, è al momento in assistenza. Nel seguito si riepilogano i beni inseriti nella categoria dei macchinari del reparto macelleria in cui vengono richiamati i riferimenti dei rilievi fotografici che, per immediato riscontro, si riportano più in basso.

**Elenco macchinari del reparto macelleria**

Descrizione macchinari MACELLERIA	MARCA	Rif. Foto	Marchio CE	Anno di fabbricazione
Mescolatore bipala trifase (125kg capienza) modello C-EMB90 S/N 16E0963	Minerva Omega	1-2	SI	2016
Mescolatore bipala trifase "Bizerba" (125kg capienza) modello M120B S/N 19EB0084/23	Bizerba	2-4	SI	2019
Hamburgatrice automatica "La Minerva" modello GD40MB	Minerva Omega	5-6	SI	2016
Interneritrice manuale S/N 25BJJD0304	Sirman	7-8	SI	2016
Hamburgatrice manuale 110 M "Amb Srl"	AMB srl	9	SI	--
Hamburgatrice automatica "Bizerba" modello H653R (primo componente), modello GD40MB (secondo componente) S/N 18EB1873	Minerva Omega	10-11	SI	2018
Freezer modello WHE2535F S/N 301644005567	Whirlpool	12	SI	--
Hamburgatrice manuale SA 130 M S/N 14V08507	Sirman	13-14	SI	2014
Hamburgatrice manuale SA 150 M S/N 18IE001982	Sirman	15-16	SI	2014
Hamburgatrice manuale SA 130 M "Bizerba" S/N 1400105	Minerva Omega	17-18	SI	2014
Hamburgatrice manuale SA 110 M S/N 14V08512	Sirman	19-20	SI	2014
Hamburgatrice manuale SA 110 M "Sirman" S/N 16V00431	Non rilevata			
Hamburgatrice manuale SA 180 M "Sirman" S/N 13V04481	Non rilevata			
Hamburgatrice manuale 110	Non rilevata			
Hamburgatrice manuale 150	Non rilevata			
Grattugia formaggio elettrica S/N 16F01014	Sirman	21-22	SI	2016
Bilancia computerizzata "Bizerba" per sala lavorazione, composta da tre moduli: modulo schema S/N 1140343, hardware più software S/N 11400464, piatto bilancia con supporto in acciaio S/N 11398525	Bizerba	23-24 25-26	SI	--
Insaccatrice automatica trifase	La Minerva	27	SI	2014
Indicatore di peso per Bilancia da guidovia S/N 140337	NBC ELETTRONICA GROUP	28	SI	--
Bilancia modello MS520 S/N 3354-19	MyScale LLC	29-30	SI	2014
Tritacarne industriale "42" modello C-E242 S/N 16E1027	La Minerva	31-32	SI	2016
Insaccatrice manuale Kg 15	Tre Spade	33	SI	2014
Insaccatrice manuale Kg 15 or De Luxe Matricola 15/00111	Non rilevata			
Sega elettrica	Makita	34	SI	2014
Sterilizzatore S/N 1407B00208	La Felsinea	35-36	SI	2014
Impellicolatrice manuale modello 4602100 S/N 19IM002429	Sirman	37-38	SI	2009
Impellicolatrice manuale "Sirman"	Non accertata - in assistenza			
Tritacarne refrigerato mod 32 S/N 16E3028	La Minerva	39-40	SI	2015
Tritacarne refrigerato 32 modello TC32R S/N 060476	Alaska	44-42	SI	2014
Sistema guidovia in alluminio ed acciaio, manifattura artigianale, lunghezza circa 30 metri, n. 37 ganci scorrevoli in acciaio e plastica	--	43-44	SI	2014