



FORMiKA

L'Associazione dei microimprenditori



Giornale FORMiKA

numero 2
estate 2007

editoriale

Ho le formiche in casa. Niente di grave, perché non vanno oltre la porta d'entrata e per me non sono fastidiose quanto le tarme, che mi fanno letteralmente impazzire. Una tarma nell'armadio significa buttare tutto quello che assomiglia alla farina, altrimenti non le tiri più via. Le formiche non sono così. Anche se non amo particolarmente averle in casa, devo dire che ammiro il loro modo di organizzarsi ed il fatto che sono quasi indistruttibili. Impressionante come, unendo le forze, riescono a trasportare delle prede che pesano molto più di loro. Possiamo davvero imparare molto dal loro comportamento, ad esempio che una microimpresa difficilmente ce la può fare da sola, e che è importante lavorare in rete. Non ci stancheremo mai di ripetere che FORMiKA è nata proprio per questo. L'associazione vuole essere un punto d'appoggio per chi è all'inizio dell'attività in proprio, e un punto d'incontro e di interazione per le innumerevoli microimprese che da poco o da tempo sono operative in Ticino o nella regione insubrica. Sembra che questo messaggio lanciato da FORMiKA sia stato capito, perché durante l'assemblea generale ordinaria del 17 maggio scorso, l'associazione si è rivelata molto viva: non sono mancate critiche e discussioni costruttive,

che hanno accentuato la voglia di fare e la solidarietà tra i soci, permettendo al comitato di sentirsi sostenuto e di procedere sulla strada giusta. Di più sull'assemblea nel riassunto del ri-eletto presidente Ivan De Rienzo, che in questa edizione di Giornale FORMiKA si incontra anche con un personaggio di spicco del mondo sindacale: Meinrado Robbiani, co-presidente e segretario cantonale del sindacato OCST. Insieme fanno luce sulla straordinaria collaborazione che da qualche tempo esiste tra l'OCST e FORMiKA. Cos'hanno in comune queste due organizzazioni che apparentemente si occupano di due mondi opposti? Qual è il fil rouge che le accomuna? Quali sono i cambiamenti in atto nel mondo del lavoro? Prima di augurarvi la consueta «buona lettura», vi segnalo ancora una novità. Grazie alla disponibilità dell'avvocata Paola Laffranchini Bernasconi abbiamo potuto iniziare una nuova rubrica. Si chiama «Domande all'avvocato»...

Buona lettura!

Petra Rus



editoriale

l'intervista

Con Meinrado Robbiani, co-presidente e segretario cantonale del sindacato OCST e Ivan De Rienzo, presidente di FORMiKA

servizi

Con Helsana dalla parte sicura!
Aumentare il proprio fatturato utilizzando WIR

informatica per mi

Oggi parliamo di sicurezza

novità di FORMiKA

Riassunto assemblea generale ordinaria FORMiKA
Domande all'avvocato

cultura

Tra cultura e cucina

vini & affini

Piacere di vino

A cura di Petra Rus

Sportello FORMiKA, da qualche tempo, è attivo anche presso il sindacato OCST. Perché proprio all'interno di un sindacato che difende gli interessi di lavoratori dipendenti? Per far luce su questa interessante collaborazione, vi proponiamo un incontro ravvicinato con il co-presidente e segretario cantonale del sindacato OCST Meinrado Robbiani, e il presidente di FORMiKA Ivan De Rienzo. Due personaggi significativi, che simbolicamente rappresentano la situazione di molte famiglie, dove dipendenti ed indipendenti vivono sotto lo stesso tetto...

In breve, come descriverebbe il suo percorso lavorativo personale?

Meinrado Robbiani:

Nel sindacato ho trovato quasi immediatamente il terreno più stimolante, dove esprimere il desiderio di essere al servizio di una visione solidale del mondo del lavoro e della società. Le radicali trasformazioni prodottesi negli ultimi decenni hanno d'altronde accentuato l'interesse per un'attività, che richiede una costante capacità di leggere il cambiamento, di negoziare le condizioni di lavoro e gli strumenti di protezione delle lavoratrici/lavoratori come pure di mantenersi al loro ascolto.



Ivan De Rienzo:



All'età di 19 anni ho iniziato un'attività in proprio (gestivo un bar di paese). All'inizio è stata molto dura, non conoscevo bene il mondo del microimprenditore. Dopo circa 12 anni ho deciso di cambiare strada: diventare educatore sociale. Il stretto contatto con la clientela del bar mi ha spinto a cercare la motivazione della mia vita professionale nel cosiddetto "lavoro sociale".

Secondo lei, in quale direzione sta andando il mondo del lavoro?

Un aspetto emblematico del mondo del lavoro risiede nell'incremento del suo tasso di flessibilità e di precarietà. L'economia ha assunto una dimensione planetaria, oltrepassando i tradizionali confini nazionali dove si innestava un intreccio virtuoso tra interessi dell'economia e della società. La competizione economica si attua di conseguenza su scala mondiale, mettendo a soqquadro gli equilibri andatisi consolidando nel tempo. Tutto concorre nelle imprese ad incrementare la ricerca di flessibilità anche a scapito del lavoro e della sua protezione. Il lavoro è troppo sovente considerato un costo piuttosto che una risorsa strategica, fulcro della solidità e del successo delle imprese e dell'economia.

Da un lato vedo una tendenza all'omogenizzazione delle attività e dall'altro una nuclearizzazione delle diversità (dovuti in parte a fattori multiculturali). Il lavoro è diventato veloce, fagocita il lavoratore (dipendente e indipendente) all'interno dell'azienda ed ha una forte discriminante: le fasce più «appetitive» del mondo del lavoro sono tra i 25-40 anni. Giovane, forte, con esperienza e molta flessibilità; sono questi i criteri richiesti dal mondo del lavoro. Ma attenzione! Dal nostro presente si costruisce il futuro e se i criteri sono questi... probabilmente si arriverà al punto tale che ogni lavoratore avrà conoscenza solo del proprio mondo, isolandosi ed escludendo altre possibilità.

Come vede la collaborazione sindacato OCST - FORMiKA?

L'attenzione dell'OCST verso l'attività di Formika nasce dalla constatazione del tangibile sgretolamento prodottosi nella cortina che ha tradizionalmente separato il lavoro dipendente da quello indipendente. I due statuti sono oggi molto più analoghi e intercambiabili. Nel nuovo mercato del lavoro, è anzi il lavoratore indipendente, in non pochi casi, a vivere situazioni di più netto svantaggio e disagio. La collaborazione con la vostra associazione è un canale di indubbio interesse per collegarsi maggiormente all'area del lavoro indipendente.

Il sindacato è nato con l'intento di difendere gli interessi del dipendente con lo scopo di migliorare la sua qualità di vita all'interno dell'azienda. FORMiKA è nata in un contesto del mercato del lavoro che dagli anni '90 è cambiato: il dipendente spesso si trova nelle condizioni di doversi mettere in proprio. FORMiKA subentra qui, «mettendo insieme» i singoli microimprenditori per con-dividere esperienze, informazioni, e altro ancora. Sia l'OCST sia FORMiKA mette quindi al centro la persona con gli innumerevoli ruoli che ricopre (padre/madre, dipendente/indipendente, marito/moglie). Come vedo una collaborazione? Scambiarsi informazioni, promuovere una comunicazione che aiuti la persona a sentirsi meno sola, con competenze sufficienti per migliorare la propria qualità di vita, interagendo con altre persone nella stessa situazione.

Piacere di vino

di Mattias Schmidt*

La qualità del vino nasce «nella vigna»: questa è la filosofia che, giorno per giorno, guida le donne e gli uomini di Fondo Antico lungo il sentiero dell'innovazione, nel rispetto delle tradizioni.

In un'estensione di circa 100 ettari, nelle contrade Portelli e Fulgatore, alle porte di Trapani, dimorano, oggetto di un'attenta cura quotidiana, i migliori vitigni autoctoni, quali Nero d'Avola, Grillo ed Inzolia, tradizionalmente allevati ad alberello, accanto a prestigiose cultivar internazionali, come il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Syrah e lo Chardonnay.



Originariamente il Vitigno Grillo era utilizzato per la produzione del Marsala. Oggi dà origine a un bianco di grande piacevolezza e freschezza. È vinificato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, pressatura soffice delle uve intere raccolte in cassette.

È un vino da tutto pasto: accompagna bene carni bianche. Eccellente il connubio con pesci, funghi e formaggi a pasta tenera.

Scheda Tecnica

Nome del Vino:
Il Grillo Parlante –
Bianco Sicilia IGT

Annata: 2005

Uvaggio: 100% Grillo

Alcool: 13% vol.

Temperatura di
servizio: 13-14° C.

Prezzo in enoteca: CHF 15.00

Orari d'apertura:
venerdì 15:00-19:00
sabato 9:00-12:00

info
info

*Enoteca CALICANTO
Enomarketing Sagl
via alla Fontana 4, CP 39
6977 Lugano - Ruvigliana

tel 091 972 28 22
fax 091 972 28 23
mobile 079 823 50 70
mattias.schmidt@bluewin.ch



rpe contabilità & amministrazioni
per privati e aziende

amministrazioni condomini - esecuzioni testamentarie
comunioni ereditarie - dichiarazioni d'imposta.

tel. 091 923 27 70 www.rpe.ch

istampa
Cartoleria SA

istampa
PRINT SA

Per iniziare un'azienda:

- il materiale d'ufficio
- il materiale stampato

.... il nostro servizio e
la consulenza sono
proverbiale! Consultateci!

6982 Agno
tel 091 605 26 12

di Nina Petrocchi

La cultura è l'identità di un popolo, il che comprende i suoi costumi, la sua religione, le sue abitudini e via dicendo. E anche la sua cucina. Non è un fattore da dare per scontato. Perché? Semplice! Non vi siete mai ritrovati in un luogo di villeggiatura esotico, davanti a un piatto contenente qualche cosa di un colorino non ben definito (non avendo neppure il coraggio di assaggiarlo...), anelando disperatamente al buon vecchio piatto di pasta quotidiano che per così tanto tempo avevate dato per scontato?

Beh, io in questa situazione mi ci sono ritrovata più volte e mio malgrado mi sono fatta coraggio di fronte a questi strani intingoli e devo dire francamente che sebbene l'aspetto fosse poco invitante, alcuni cibi si sono rivelati particolarmente gustosi e gradevoli, sebbene fossero parecchio lontani dai sapori a cui le mie papille gustative erano abituate!

Essendo cresciuta qui in Ticino i miei ricordi gastronomici di bambina sono gli «uccelli scappati» della nonna, o la polenta con lo «stracchino».

Ma dobbiamo considerare che il periodo storico in cui stiamo vivendo è caratterizzato da una grande diversità, diversità che molto spesso devono, volenti o dolenti, convivere. Non voglio assolutamente fare della filosofia sulla multiculturalità, ma voglio fare una proposta: perché non esploriamo alcune diversità? Anzi: mangiamocene!

Qui di seguito vi suggerisco una ricetta, che proviene da una regione del mondo decisamente lontana da noi, sia per quanto riguarda la distanza, sia per la cultura: la

Tra cultura e cucina

bella Thailandia. Insomma, a voi la scelta di provarla, o solo di leggerla per poi esclamare: «Mamma mia, guarda cosa si mangiano questi qui!»

Se comunque avete qualche dubbio sulle vostre doti personali da «grandi chef» o temete per l'incolumità delle persone che amate, il mio personale consiglio è di fare un salto a un take away che mi lascia sempre soddisfatta e in cui potete scoprire anche diversi prodotti tipici thailandesi:

Thai Food take away
Via San Gottardo 8
6828 Balerna
tel. 091 682 66 60

Thai Shop
Alimentari asiatici e sudamericani
via Bosia 13
6900 Lugano-Paradiso
tel. 091 993 28 98



GAMBERETTI THAILANDESI

Persone: 4
Preparazione: 15 minuti
Cottura: 3-4 minuti

Ingredienti:
20 grossi gamberetti
1 arancia da spremere
4 cl di vino bianco
100g di burro
1 foglia di limoncina
20g di zenzero fresco
1dl d'alcol di cocco

Curry:
1 cucchiaino di pepe in grani
2 cucchiaini di cumino in polvere
1 piccola cipolla
1 spicchio d'aglio
2 piccoli peperoncini freschi
1 cucchiaino di curcuma
1 cucchiaio di curry
1 cucchiaino di sale
1 limone verde
1 mazzetto di coriandolo
2 cucchiaini d'olio

Esecuzione:
Prendere metà della scorza del limone e tagliarla a bastoncini fini.
Lavare il coriandolo e togliere le foglie.
Pelare l'aglio e la cipolla, tagliarli e passarli al mixer.
Aggiungere il limone, le foglie di coriandolo e il resto delle spezie.
Pelare lo zenzero e grattugiarlo.
Far sciogliere una noce di burro dentro una pentola, aggiungere il curry, il vino, il succo d'arancia, lo zenzero e la limoncina, poi portare ad ebollizione per due minuti.
Amalgamare, con l'aiuto di un frustino, il resto del burro.
Sbucciare i gamberetti e farli cuocere a vapore per due minuti.
Disponerli su un piatto e cospargerli con la salsa ben calda.

Buon Appetito!

Con Helsana dalla parte sicura!

Che si tratti di start-up, di aziende di medie dimensioni o piccole: Helsana è il vostro partner in tutte le questioni assicurative e come numero 1 si trova nelle vostre vicinanze in tutta la Svizzera.

Le PMI, le associazioni e le giovani imprese dispongono spesso di poche risorse e un know-how insufficiente a definire come assicurare nel modo ottimale i loro collaboratori contro la perdita di guadagno dovuta a malattia o infortunio. A ragion veduta esigono premi che non aumentano, bensì costi calcolabili, sicurezza a lungo termine, consulenza personalizzata e qualità.



Tommaso Ciampi
Responsabile Agenzia
generale Sottoceneri

Potete contare su di noi

In tutti questi aspetti Helsana si propone come partner affidabile. Grazie alla consulenza locale e competente, al disbrigo semplice e al pagamento tempestivo, sono sempre più numerose le aziende che scelgono Helsana, per essere dalla parte sicura con soluzioni su misura e prestazioni interessanti.

Servizio esclusivo incluso

I clienti soddisfatti giustificano il nostro successo e il fatto che siamo il maggiore assicuratore di malattia in Svizzera. Helsana è un'azienda molto sana e propaga idee sane, anche per quanto riguarda i prodotti assicurativi. Oltre all'in-



Giovanni Caregnato
Responsabile Agenzia
generale Sopraceneri

dennità giornaliera di malattia, all'assicurazione contro gli infortuni e alla previdenza professionale, offriamo preziose prestazioni supplementari senza nessuna maggiorazione di prezzo. Helsana si occupa, ad esempio, del management delle assenze, organizza l'assistenza psicologica d'urgenza e vi sostiene con parole e fatti nella reintegrazione dei collaboratori assenti per lungo tempo. Nell'ambito dei contratti collettivi, i vostri collaboratori possono inoltre beneficiare di interessanti sconti supplementari.

Metteteci alla prova

Vi interessa saperne di più? Nelle agenzie generali di Bellinzona (Sopraceneri) e di Lugano (Sottoceneri) vi informiamo volentieri personalmente (tel. 0844 80 81 88). Informatevi in modo più esauriente su tutto quello che Helsana può fare per la vostra azienda.

PS: Sapevate che... FORMiKA ha stipulato un contratto collettivo con Helsana Assicurazioni SA?

Aumentare il proprio fatturato utilizzando WIR

In Ticino sono circa 800, le imprese che lavorano con i WIR, la moneta virtuale che offre la possibilità all'imprenditore di entrare in un interessante mercato-nel-mercato. L'aver in WIR può essere impiegato in diversi ambiti: per l'acquisto di merce, per i costi d'esercizio, per gli investimenti, per le spese private e per quelle effettuate dai dipendenti dell'azienda. Ma in pratica, cosa significa utilizzare WIR all'interno della propria impresa? L'abbiamo chiesto ad Antonio Cavadini della Locanda degli Eventi a Novazzano, che li utilizza dal 2002 per la sua impresa e... privatamente.

Antonio Cavadini, cosa significa per lei utilizzare i WIR?

I WIR mi hanno permesso di

aumentare il mio fatturato di 5-10%! Tutto ha iniziato con la visita di alcuni clienti che mi hanno chiesto se li accettavo nel mio ristorante. Mi sono informato, la



cosa mi piaceva ed ho aperto un conto WIR, che mi permetteva di poterli accettare dai clienti. Preferisco avere una sala piena di persone che pagano in WIR piuttosto che vedere un ristorante vuoto... Soprattutto in periodi di poca liquidità, questo sistema mi permette di incassare WIR con i

quali posso pagare i miei fornitori. Oggi accetto pagamenti in 100% WIR durante tutto l'anno.

Non ha mai avuto difficoltà a spenderli?

Bisogna abituarsi, ma non è difficile. Importante all'inizio è darsi da fare per far sapere che si accettano WIR: l'ho scritto sulla carta menu, sul materiale promozionale e sul mio sito. Grazie a queste misure ho diverse cene aziendali nel mio ristorante che mi vengono interamente pagate in WIR. Inoltre sono stato inserito in un elenco dei clienti della Banca che è utile per farsi conoscere ma anche per piazzare i WIR. Per spenderli, bastano 5 minuti in più nella ricerca di un fornitore che accetta WIR. Io li spendo anche privatamente: ultimamente ho trascorso un fine settimana con mia moglie in un albergo pagando tutto in WIR. Vedete come funziona? Ho preferito un albergo dell'elenco WIR...

Oggi parliamo di sicurezza

di Francesco Forti*

Si, perché tutti voi sapete che si parla di *virus*, *trojans*, *spyware*, *dialer*, *malware*, *adware*, *hackers*, e tante altre cose indicate da sigle inglesi strane che non fanno presagire nulla di buono. E che quando ci colpiscono è ormai troppo tardi. Per tutte queste minacce, che stare a spiegare in dettaglio sarebbe oneroso e forse noioso, la prevenzione è importante e sono stati predisposti tanti programmi, alcuni a pagamento, altri anche gratuiti. Quando comprate un computer in negozio è abbastanza ovvio che esso viene fornito di programmi a pagamento, su cui il venditore ha giustamente un ricavo. Eppure esistono molti programmi di ottima qualità che sono gratuiti e sono tantissimi quelli che chiedono di sostituire i programmi a pagamento, che rallentano il computer, con i pro-

grammi gratuiti, più agili e versatili. Iniziamo dall'*antivirus*. AVG Free è ottimo, gratuito per un uso privato. Si aggiorna in modo automatico ogni giorno. Non rallenta il computer e svolge in modo efficace il suo lavoro. Per uso aziendale è disponibile una versione «professionale» a basso costo (più economica di altri più blasonati ma lenti concorrenti). L'*antispyware* evita che i dati presenti sul vostro computer vengano «spiati» e mandati a siti appositamente predisposti. Spybot 1.4 è gratuito, efficace ma va aggiornato manualmente ogni settimana. Individua anche *dialer* e *trojans* quindi è un ottimo compendio agli antivirus. Buona ma lenta anche la funzione Antispyware presente nel navigatore Netscape 8.1. Per i programmi dannosi (*malware*) oggi c'è Microsoft Defender, anche lui gratuito e dotato di una funzione

automatica di aggiornamento. Gli analisti affermano che per ora la combinazione - gratuita - di Spybot + Defender è migliore di ogni singolo programma equivalente a pagamento. Per evitare intrusi (*hackers*) nel vostro computer esistono programmi chiamati Firewall. In sostituzione a quello standard previsto da Microsoft, consigliamo ZoneAlarm, gratuito e forse oggi il più utilizzato. Ricordate comunque che la migliore prevenzione è costituita dal vostro comportamento, quindi attenti agli allegati ed ai siti che visitate.

info
info

*CIL - Consulenza
Informatica Luganese
via Camara 36
6932 Breganzona

tel 091 966 71 68
mobile 076 561 68 55
info@cil-ti.ch
www.cil-ti.ch

Sviluppato da Sage, leader nel settore delle soluzioni gestionali per PMI (oltre 51'000 clienti)



WinWay Home:

La contabilità privata con e-banking CHF 99.-

WinWay Business:

La contabilità professionale con e-banking integrato CHF 299.-

WinWay Business Plus:

La soluzione della contabilità e gestione delle vendite CHF 399.-



Via Rovedo 9 - 6600 Locarno
Tel. 091 751 14 82
www.ticinomedia.com

TERZO

Prevedere e
risparmiare tasse

2,25%
d'interessi

Riassunto Assemblea generale ordinaria FORMiKA

di Ivan De Rienzo, presidente

Giovedì 17 maggio, al Ristorante Delle Alpi sul Monte Ceneri, si è tenuta la 3a assemblea generale ordinaria di FORMiKA. In tale occasione sono stati affrontati i seguenti punti:

- Rapporto della cassiera: consuntivo e preventivo per l'anno 2007
- Rapporti sui servizi di FORMiKA per l'anno 2006 e le strategie per l'anno 2007
- La nomina e le dimissioni dei membri del comitato

Il clima dell'assemblea è stato piuttosto fervido, con punte di forte perplessità da parte di alcuni membri presenti, esplicitate anche con una forte emozione sia da parte dei soci sia da parte del comitato.

Gli elementi in discussione in linea generale sono stati i seguenti:

- La necessità di trovare altre forze che si impegnino attivamente nell'associazione

- La necessità di organizzare l'assemblea in due appuntamenti distinti (un appuntamento per il consuntivo e l'altro appuntamento per il preventivo)
- La chiarezza nell'esposizione dei rapporti del comitato

L'assemblea generale ha votato unanimemente per la riconferma del presidente Ivan De Rienzo e per la riconferma degli altri 4 membri del comitato: Petra Rus, Christine Bucher, Francesco Forti ed Emanuele Lo Cicero. Al posto dei due dimissionari Marina Gusberty e Sabrina Rezzonico sono subentrate Viviana Bertolini e Daniela Di Paola. Come revisori sono stati eletti Paola Monforte e l'avv. Enzo Bertola.

Alla fine dell'assemblea è stato organizzato un aperitivo, che ha intrattenuto in un clima conviviale i soci e i membri del comitato di FORMiKA. Arrivederci alla prossima assemblea generale!

Domande all'avvocato

Abbiamo il piacere di presentarvi l'avvocata Paola Laffranchini Bernasconi, che in questa nuova rubrica risponderà alle vostre domande dal punto di vista legale. Inviare le vostre domande per e-mail a info@formika.ch con la citazione «domande all'avvocato». Approfittate di questa occasione, lo spazio è limitato!

Domanda del microimprenditore

Sono inquilino di un appartamento da molto tempo. Il contratto di locazione del 1971 prevede il pagamento di una sola spesa accessoria. Ora il nuovo proprietario dell'appartamento mi ha comunicato per lettera raccomandata l'introduzione di nuove spese accessorie con effetto retroattivo al 2005. È autorizzato a farlo?

C.R.

Risposta del professionista

Non nel modo da lei descritto.

Il nuovo proprietario è vincolato dal contratto di locazione esistente poiché la locazione passa all'acquirente con la proprietà dell'immobile acquistato. Il nuovo proprietario può dunque introdurre nuove spese accessorie unicamente per la prossima scadenza di disdetta. Egli deve inoltre comunicare l'introduzione delle nuove spese, motivandola, al conduttore (inquilino) almeno dieci giorni prima dell'inizio del termine di preavviso della disdetta su un modulo approvato dal Cantone e non semplicemente per lettera raccomandata. Il conduttore può inoltre contestare innanzi l'autorità di conciliazione in materia di locazione competente entro 30 giorni dalla comunicazione l'introduzione delle nuove spese accessorie se non giustificate o abusive.

Avv. Paola Laffranchini Bernasconi
Studio legale e notarile, 6932 Breganzona
Membro della Rete Professionisti FORMiKA

Finpromotion

Società

di gestione
patrimoniale sa,

Société

de promotion
financière sa,

Asset management

and financial
advisory sa

Lugano Via Nassa 17



Svizzera
C.P. 5630

Tel.
(091) 923 62 64
(091) 923 71 43
Fax
(091) 922 01 33
www.finpromotion.ch



MEMBRO
ASSOCIAZIONE SVIZZERA
DI GESTORI DI PATRIMONI
(ASG)

