

Riunione del 07/07/2011 e incontro 14/07/2011

L'intero incontro è stato dedicato alla valutazione dei risultati della festa di prima estate, tutto riferito alle aspettative, considerando i fondi, il personale nuovo ed il personale già esperto per l'organizzazione dell'evento.

- Il bilancio economico della festa risulta chiuso in leggero attivo e comprende una piccola cifra in denaro, i diversi cartoni di vino utili per prossime manifestazioni e la copertura dell'acquisto di fornelli da campo e altro materiale per la cucina.

- Il rilevamento e valutazione delle criticità hanno fatto emergere alcuni punti di forza e di debolezza da considerare e migliorare in vista di prossime manifestazioni ; a seguito l'elenco con una breve descrizione:
 - a. Pubblicità: tempi, sfruttare maggiormente il web, migliorare l'impatto visivo del manifesto/volantino, maggiori punti di affissione, prevedere un maggior investimento.
 - b. Animazione serate: ottimo risultato della serata del festival rock anche a scopo di visibilità e promozione del paese, orchestra del sabato di basso rendimento, buona animazione della serata della domenica. Prevedere maggiori investimenti per una serata giovani e per aumentare il livello della serata liscio, se sarà l'animazione della serata il punto nevralgico di attrazione per i partecipanti alla festa.
 - c. Pesce: nella prima serata del venerdì a causa di un malinteso organizzativo con il servizio di ristorazione per la fornitura del fritto e dell'insalata di pesce, una prima tornata di piatti erano di scarsa qualità. Tutto migliorato e qualità alta per le restanti serate salvo alcune delle ultime porzioni che presentavano la mancanza di alcuni ingredienti.
 - d. Gratuità: Purtroppo la mancanza di un sistema organizzato ha portato ad un alto livello di gratuità che ha inciso seriamente sul bilancio della festa non sono stati riscontrati grandi abusi.
 - e. Servizio camerieri: in alcuni momenti è risultato eccessivo il numero di camerieri che organizzati su tre serate avrebbero potuto rendere maggiormente funzionale il servizio, in generale il servizio è risultato ottimo e molto apprezzato anche dalla clientela.
 - f. Menù: troppi vini, prezzi ancora elevati nonostante l'abbassamento del costo di pesce e vino sfuso, mancanza di particolarità nelle portate. Porzioni abbondanti e clientela soddisfatta della qualità
 - g. Carne: Purtroppo, avendo comprato la carne a stima, c'è stato un avanzo consistente di carne, annullabile in futuro con l'acquisto di carne al consumo così che si possano pagare solo le porzioni consumate senza prevedere avanzi non cotti.

In conclusione si penserà se rendere richiamo della festa o di una manifestazione futura il "menù" o "l'animazione" ed in base a questo si ragionerà scegliendo un menù tipico piuttosto che un ingrediente che renderà particolare e accattivante il menù della cena oppure investendo su band, gruppi o orchestre che possano attirare maggiori persone. Il tutto con lo scopo che i partecipanti trovino un'atmosfera di festa e divertimento, nell'ospitalità, la cordialità e la bellezza di Mirabello Monferrato.

- Come ultimo argomento è stata affrontata la richiesta da parte della frazione di Villabella di svolgere il servizio di cucina e bar presso di loro, durante la festa patronale del 3\4 di settembre. Il tutto verrà affrontato durante un incontro specifico il **14/07/2011 presso il salone portici.**

Incontro 14/07/2011

Durante questo incontro con gli organizzatori della festa di Villabella si è giunti all'accordo di fornire presso di loro i servizi richiesti considerando che tutte le spese saranno a carico dell'organizzazione e che la Pro Loco Mirabello si limiterà a fornire i servizi. È già stata fatta una visita presso i luoghi dove si svolgerà la festa per valutare la sistemazione delle attrezzature e si sono già analizzati i piatti del menù da preparare.