Ufficio Stampa 20/06/2024

**TORNANO LE *ARENA OPERA FESTIVAL EXPERIENCE***

**EMOZIONI ESCLUSIVE PER LE AZIENDE**

A seguito del grande successo riscosso la scorsa stagione, tornano a grande richiesta le ***Arena Opera Festival Experience***, **attività esclusive** riservate alla **clientela business** per vivere la magia dell’opera e la bellezza millenaria dell’Anfiteatro romano da un’indimenticabile prospettiva.Il progetto, esclusiva di **Fondazione Arena**, è realizzato in collaborazione con il **Gruppo Noahlity** che ne cura la gestione,durante tutte le serate del Festival.

Le quattro esperienze, ***The Star Roof*, *The******Stone Lounge***, ***Backstage Vip Pass*** e ***Meetings & Events in Gran Guardia***, lo scorso anno sono state nominate **“Best Exclusive Cultural Experience 2023 in Italy”** dalla prestigiosa rivista britannica LUXlife Magazineche, ogni anno, stila una classifica delle migliori esperienze nel campo dell’ospitalità internazionale, della cultura e del turismo.

Opera, cultura enogastronomica, artigianalità di scene e costumi celebri a livello internazionale, sono gli ingredienti essenziali che consentono al pubblico corporate di offrire ai propri stakeholder di riferimentoesperienze uniche nel***luogo più italiano sulla terra*®**, arricchite da accoglienza elegante e servizi di primo livello per la serata in Arena.

*«Fondazione Arena è lieta di condividere spazi e momenti dedicati a chi desidera un’esperienza esclusiva alla scoperta di quel magnifico monumento e teatro che è l’Arena –* dichiara **Cecilia Gasdia, Sovrintendente di Fondazione Arena di Verona** *–. Tra questi, la possibilità di cenare tra le pietre dell’ala accese dalla luce del tramonto, un momento intimo, unico grazie ai piatti preparati da uno chef stellato, e un modo meraviglioso di entrare in contatto con l’Anfiteatro e l’opera. La bellezza di queste esperienze è che a beneficiarne sono anche quelle stesse pietre millenarie: grazie alla collaborazione con il Comune di Verona e la Soprintendenza per archeologia belle arti e paesaggio di Verona, Rovigo e Vicenza, per il terzo anno consecutivo The Star Roof contribuisce a sostenere i progetti per la tutela dell’Arena».*

A garantire l’altissimo livello di qualità dei servizi offerti Fondazione Arena ha selezionato una ristretta rosa di partner accomunati da una forte matrice territoriale.

Il partner storico **Sartori di Verona** (gruppo Collis Heritage), consolida una collaborazione ventennale come Official Supplier con esclusiva merceologica per i vini, rafforzando il legame tra l’eccellenza vitivinicola e culturale di Verona e la sua città. Vini di punta, come il “Regolo” Valpolicella Ripasso Classico Superiore e l’“Arnea” Soave Spumante Brut, accompagnano i momenti e le esperienze più suggestive della stagione.

Le cene in Star Roof e in Stone Lounge sono arricchite da una degustazione guidata di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. *«Per il nostro Consorzio* – afferma **Enrico Corsini, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** - *la collaborazione con l’Arena di Verona ha origine dalla volontà comune di voler valorizzare il patrimonio storico-culturale di un territorio e di mettere a punto strategie per un’efficace promozione e diffusione dell’eccellenza in Italia e nel mondo. E’ proprio con questo obiettivo, infatti, che il Consorzio di Tutela ha affiancato la Fondazione Arena di Verona promuovendo e facendo degustare il proprio prodotto nel tour che ha toccato le Ambasciate italiane di Spagna, Francia, Germania e Stati Uniti d’America».*

I fortunati ospiti sono poi condotti ai dessert ideati con la dolcezza delle specialità di **Forno Bonomi**, leader mondiale dei Savoiardi e produttore della Tortafrolla di Verona in edizione speciale per L'Arena Opera Festival, la cui storica sede si trova proprio sull'altopiano della Lessinia a oltre 900 metri sul livello del mare. Forno Bonomi come Fondazione Arena di Verona rappresenta da sempre l’eccellenza di un territorio che porta nel mondo l’italianità.

**THE STAR ROOF**

La **terrazza delle stelle** è un luogo tanto magico quanto poco conosciuto: si tratta del piano che congiunge il primo anello dell’Arena con l’ala (la parte di anfiteatro sopravvissuta al terremoto del 1117 e da sempre simbolo dell’Arena). Prima dell’opera 24 ospiti potranno accedere a un’esperienza gastronomica stellare, composta di quattro portate firmate **Mattia Bianchi**, **Executive Chef** del **Ristorante Amistà**,Stella Michelin dal 2020, all’interno del **5\*Lusso** **Byblos Art Hotel Villa Amistà** di proprietà della Famiglia Facchini.

«*Cucinare è la mia passione e cucinare in Arena è per me motivo di orgoglio, ma anche una grande responsabilità, e non solo perché Verona è la città in cui sono nato, ma perché queste “experience” in anfiteatro sono tra le più prestigiose della stagione areniana 2024*» commenta **Mattia Bianchi***.* «*I menu che ho pensato per queste cene nascono dal desiderio di raccontare il mio percorso professionale e la particolare attenzione che da sempre dedico al territorio e alla stagionalità degli ingredienti. Questa è la filosofia che seguo anche al Ristorante Amistà sostenuta con forza dalla Famiglia Facchini*»*.*

Terminata la cena, gli ospiti potranno seguire l’opera dal Podio reale dove, durante l’intervallo, godranno di un **esclusivo servizio cortesia** direttamente al posto. Ad oggi **sono già più di 20 le serate sold out per questa proposta davvero unica che anche quest’anno è disponibile per l’acquisto online sul sito** [**www.arena.it**](http://www.arena.it).

«*Questa esperienza segna un passo importante nella nostra collaborazione con Fondazione Arena*» dichiara **Alessandro Rossini, CEO del Gruppo Noahlity**. «*Dopo il successo del 2023, abbiamo scelto di puntare di nuovo sull’esperienza nell’hospitality del* **5\*Lusso** **Byblos Art Hotel Villa Amistà** *e sul talento di Mattia Bianchi, uno chef veronese che si è guadagnato l’ambita stella Michelin. La risposta del pubblico è ottima grazie anche alla novità per il servizio al posto che offriamo all’intervallo. Abbiamo molta fiducia in questo nuovo inizio di Festival e speriamo di raccontare al meglio l’Italia e di rendere indimenticabile l’esperienza per i nostri ospiti*».

**THE** **STONE LOUNGE**

E’ **l’unica area *lounge*** **presente in Arena**: una volta millenaria e protetta, a fianco dell’ingresso di platea. L’esperienza (applicabile fino a un massimo di 80 persone) include un’accoglienza dedicata, un light dinner accompagnato da una selezione di Vini Sartori, gift personalizzati, una reception apposita per il ritiro degli accrediti e l’ingresso riservato in Arena per accedere allo spettacolo.

**BACKSTAGE VIP PASS**

Quest’esperienza, riservata in prelazione a **sponsor e donatori del Festival**, è pensata appositamente per coloro che vogliono vivere lo spettacolo in modo immersivo, passando “**dietro le quinte**” e scoprendo così sia l’emozione che si respira nel retropalco, sia la storia del teatro e della città attraverso una prospettiva inedita. Un **percorso esclusivo in luoghi non accessibili al pubblico,** riservato ogni sera a pochi ospiti che potranno assistere alla nascita di un allestimento areniano, dal posizionamento delle scenografie al momento di indossare costumi, dal rito del “trucco e parrucco” alla fase conclusiva, in cui i protagonisti scaldano la voce prima di fare il proprio ingresso sul palcoscenico. Dopo aver visto da vicino cantanti, musicisti, coristi, comparse, maestranze e personale tecnico prepararsi alla recita, gli ospiti potranno inoltre fermarsi in **un’area riservata a bordo palco** per assistere alla grandiosità dell’opera dal vivo, da un punto di vista privilegiato.

**MEETINGS & EVENTS IN GRAN GUARDIA**

Grazie alla collaborazione con il Comune di Verona, nella *buvette* del Palazzo della Gran Guardia (adiacente l’Arena) sarà disponibile un’**area lounge** dove gli ospiti potranno intrattenersi durante il momento pre-opera con un **percorso enologico** attraverso le migliori etichette delle cantine partner di Fondazione Arena, seguito da un ***light dinner*.** Le Aziende avranno inoltre a disposizione un’**accoglienza speciale** per i propri ospiti, con accesso a benefit esclusivi, che li seguiranno dal loro arrivo a Verona (con navette e *concierge* dedicati) all’ingresso in Arena (consegna degli accrediti, ingresso riservato, *gift* personalizzato e accesso al miglior posto) con l’opzione di aggiungere un momento di introduzione allo spettacolo, a cura di Fondazione Arena.

Si ricorda che tutte le iniziative sono curate dal Gruppo Noahlity in collaborazione con Fondazione Arena. Per la verifica delle modalità di adesione e delle disponibilità alle varie offerte, è attivo l’indirizzo mail [corporate@arenadiverona.it](mailto:corporate@arenadiverona.it).

**Informazioni**

**Ufficio Stampa Fondazione Arena di Verona**

Via Roma 7/D, 37121 Verona

tel. (+39) 045 805.1861-1905-1891-1939

[**ufficio.stampa@arenadiverona.it**](mailto:ufficio.stampa@arenadiverona.it)