Pressestelle 20.06.2024

**DIE *ARENA OPERA FESTIVAL EXPERIENCE* KEHRT ZURÜCK**

**EXKLUSIVE EMOTIONEN FÜR UNTERNEHMEN**

Nach dem großen Erfolg der letzten Saison ist die ***Arena Opera Festival Experience*** zurück. Es handelt sich um exklusive Erlebnisse für **Geschäftskunden**, die es ermöglichen, den Zauber der Oper und die tausendjährige Schönheit des römischen Amphitheaters aus einer unvergesslichen Perspektive zu erleben. Das Projekt der **Fondazione Arena** wird in Zusammenarbeit mit der **Noahlity-Gruppe**, die es verwaltet, an allen Abenden des Festivals veranstaltet.

Die vier Erlebnisse ***The Star Roof*, *The Stone Lounge***, ***Backstage Vip Pass*** und ***Meetings & Events in Gran Guardia*** wurden im vergangenen Jahr von der renommierten britischen Zeitschrift LUXlife Magazine, die jedes Jahr eine Rangliste der besten Erlebnisse in den Bereichen internationale Gastfreundschaft, Kultur und Tourismus erstellt, als **"Best Exclusive Cultural Experience 2023 in Italy"** ausgezeichnet.

Die Oper, die Kultur der Gastronomie und des Weines sowie die Kunstfertigkeit der international berühmten Bühnenbilder und Kostüme sind die wesentlichen Zutaten, die es dem Unternehmenspublikum ermöglichen, seinen Stakeholdern einzigartige Erlebnisse am ***italienischsten Ort der Welt®*** zu bieten. Dazu kommen nicht nur der Empfang voller Eleganz, sondern auch ein erstklassiger Service während des Abends in der Arena.

„Die *Fondazione Arena freut sich, all jenen Räume und Momente zu bieten, die ein exklusives Erlebnis suchen, um die Arena - ein großartiges Monument und Theater -* zu *entdecken"*, sagt **Cecilia Gasdia, Oberintendantin der Fondazione Arena di Verona**. *„Darunter gibt es beispielsweise die Möglichkeit, inmitten der Steine des Flügels zu speisen, die vom Licht des Sonnenuntergangs erleuchtet werden. Ein einzigartiger Moment voller Privatsphäre - dafür sorgen auch die Gerichte eines Haubenkochs und die wunderbare Art, mit dem Amphitheater und der Oper in Kontakt zu treten. Das Schöne an diesen Erlebnissen ist, dass sie auch den tausendjährigen Steinen zugute kommen: Dank der Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung von Verona und der Aufsichtsbehörde für Archäologie, Kunst und Landschaft von Verona, Rovigo und Vicenza trägt The Star Roof nun schon das dritte Jahr in Folge dazu bei, Projekte zum Schutz der Arena zu unterstützen."*

Um das hohe Qualitätsniveau der angebotenen Dienstleistungen zu gewährleisten, hat die Fondazione Arena eine Liste von Partnern erstellt, die stark mit dem Territorium verwurzelt sind.

Der langjährige Partner **Sartori di Verona** (Gruppe Collis Heritage) zeugt von einer zwanzigjährigen Zusammenarbeit als offizieller Lieferant mit exklusivem Warenangebot für Weine und stärkt so die Verbindung zwischen der herausragenden Weinbau- und Kulturtradition Veronas und der Stadt selbst. Spitzenweine wie der "Regolo" Valpolicella Ripasso Classico Superiore und der "Arnea" Soave Spumante Brut begleiten die stimmungsvollsten Momente und Erlebnisse der Saison.

Die Abendessen im Star Roof und in der Stone Lounge werden durch eine geführte Verkostung von traditionellem Balsamico-Essig aus Modena g.U. ergänzt. **Enrico Corsini, Präsident des Konsortiums zum Schutz des traditionellen Balsamico-Essigs aus Modena**, erklärt: „*Für unser Konsortium entstand diese Zusammenarbeit mit der Arena di Verona aus dem gemeinsamen Wunsch, das historische und kulturelle Erbe eines Gebiets aufzuwerten und Strategien zur wirksamen Förderung und Verbreitung von Spitzenleistungen in Italien und in der Welt zu entwickeln*. *Tatsächlich hat das Consorzio di Tutela genau mit diesem Ziel die Fondazione Arena di Verona auf eine Tour begleitet, die die italienischen Botschaften in Spanien, Frankreich, Deutschland und den Vereinigten Staaten von Amerika besuchte. Dabei konnte das Produkt beworben und verkostet werden.“*

Die Gäste haben Glück: auf sie warten Desserts, die mit der Süße der Spezialitäten von **Forno Bonomi** kreiert wurden, dem Weltmarktführer für Savoiardi-Kekse und Hersteller der Sonderedition Tortafrolla di Verona für das Arena Opera Festival. Sein historischer Produktionsort liegt auf der Hochebene von Lessinia auf über 900 Metern Höhe. Forno Bonomi, wie auch die Fondazione Arena di Verona, repräsentiert seit jeher die Exzellenz einer Region, die die Seele Italiens in die Welt trägt.

**THE STAR ROOF**

Die **Sternenterrasse** ist ein ebenso magischer wie wenig bekannter Ort: Sie ist die Ebene, die den ersten Ring der Arena mit dem Flügel verbindet (der Teil des Amphitheaters, der das Erdbeben von 1117 überstanden hat und seit jeher das Symbol der Arena ist). Vor der Oper haben 24 Gäste Zugang zu einem herausragenden gastronomischen Erlebnis mit vier Gängen, die von **Mattia Bianchi** zubereitet werden, dem **Chefkoch** des **Restaurants Amistà**, das seit 2020 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist und sich im **5\*Luxushotel Byblos Art Villa Amistà** der Familie Facchini befindet.

*„Das Kochen ist meine Leidenschaft und das Kochen in der Arena erfüllt mich mit Stolz. Es ist aber auch eine große Verantwortung, und das nicht nur, weil Verona die Stadt ist, in der ich geboren wurde, sondern weil diese 'Experience' im Amphitheater zu den prestigeträchtigsten der Arena-Saison 2024 gehört*", kommentiert **Mattia Bianchi***.* „*Die Menüs, die ich für diese Abendessen erstellt habe, entstammen dem Wunsch, die Geschichte meines beruflichen Werdegangs zu erzählen, wobei ich schon immer ein besonderes Augenmerk auf das Gebiet und die Saisonalität der Zutaten gelegt habe*. *Dieser Philosophie folge ich auch im Ristorante Amistà, wo ich die vollste Unterstützung der Familie Facchini habe.“*

Nach dem Abendessen können die Gäste die Oper vom königlichen Podium aus verfolgen, wo sie in der Pause einen **exklusiven Service** direkt am Platz genießen können. Bis heute sind **bereits mehr als 20 Abende dieses einzigartigen Angebots ausverkauft. Auch in diesem Jahr ist die Buchung online möglich unter** [**www.arena.it**](http://www.arena.it).

*„Diese Erfahrung markiert einen wichtigen Schritt in unserer Zusammenarbeit mit der Fondazione Arena*", erklärt **Alessandro Rossini, CEO der Noahlity-Gruppe**. „*Nach dem Erfolg im Jahr 2023 haben wir uns entschlossen, erneut auf die Gastfreundschaft des* **5\*Lusso Byblos Art Hotel Villa Amistà** *und das Talent von Mattia Bianchi zu setzen, einem Koch aus Verona, der sich den prestigeträchtigen Michelin-Stern* verdient hat. *Das Publikum hat dieses Angebot sehr gut angenommen, auch dank des neuen Service am Platz, den wir in der Pause anbieten. Wir haben großes Vertrauen in diesen Neubeginn des Festivals und hoffen, dass wir Italien von seiner besten Seite zeigen und unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten können.“*

**THE STONE LOUNGE**

**Der einzige *Lounge-Bereich* in der Arena**: ein geschütztes, tausend Jahre altes Gewölbe neben dem Eingang zum Parkett. Das Erlebnis (für maximal 80 Personen) umfasst einen speziellen Empfang, ein leichtes Abendessen mit einer Auswahl an Sartori-Weinen, individuell gestaltete Geschenke, einen besonderen Empfangsbereich zur Abholung der Tickets und einen VIP-Zugang zur Arena, um die Vorstellung zu besuchen.

**BACKSTAGE-VIP-PASS**

Dieses Erlebnis, das vorrangig **Sponsoren und Förderern des Festivals** vorbehalten ist, wurde speziell für diejenigen konzipiert, die die Vorstellung auf immersive Weise erleben möchten. Dabei geht es '**hinter die Kulissen**', um sowohl die aufregende Atmosphäre im Backstage-Bereich als auch die Geschichte des Theaters und der Stadt aus einer neuen Perspektive zu entdecken. Ein **exklusiver Rundgang durch Orte, die der Öffentlichkeit nicht zugänglich sind**, und der jeden Abend nur wenigen Gästen vorbehalten ist. Diese können die Entstehung einer Vorstellung in der Arena miterleben: vom Aufstellen der Bühnenbilder über das Anziehen der Kostüme, das Ritual des Schminkens und Frisierens bis hin zur letzten Phase, in der die Hauptdarsteller ihre Stimmen aufwärmen, bevor sie die Bühne betreten. Nachdem die Gäste den Sängern, Musikern, Chorsängern, Statisten und dem technischen Personal bei den Vorbereitungen für die Vorstellung zugesehen haben, können sie sich in **einem speziell für sie vorgesehenen Bereich am Rande der Bühne** aufhalten, um die großartige Stimmung der Oper von einem privilegierten Aussichtspunkt aus live zu erleben.

**MEETINGS & EVENTS IM GRAN GUARDIA**

Dank der Zusammenarbeit mit der Stadt Verona wird in der *Buvette* des Palazzo della Gran Guardia (neben der Arena) ein **Lounge-Bereich** zur Verfügung stehen, in dem die Gäste vor der Oper eine **Weinprobe** mit den besten Flaschen der Partnerkellereien der Fondazione Arena genießen können, gefolgt von einem ***leichten Abendessen***. Die Unternehmen dürfen sich außerdem über einen **besonderen Empfang** für ihre Gäste freuen, mit Zugang zu exklusiven Vorteilen, die sie von ihrer Ankunft in Verona (mit speziellen Shuttles und persönlichem Concierge) bis zum Eintritt in die Arena begleiten (Übergabe der Tickets, reservierter Eingang, personalisiertes Geschenk und Zugang zu den besten Plätzen). Es besteht die Möglichkeit, eine Einführung in die Vorstellung seitens der Fondazione Arena zu ergänzen.

Wir erinnern daran, dass alle Initiativen von der Noahlity-Gruppe in Zusammenarbeit mit der Fondazione Arena organisiert werden. Für Informationen zur Anmeldung und der Verfügbarkeit der verschiedenen Angebote schreiben Sie bitte an die E-Mail Adresse [corporate@arenadiverona.it](mailto:corporate@arenadiverona.it).

**Informationen**

**Pressestelle 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)