



Trentino Alto Adige, ai confini dell'Italia una regione che non dorme mai

MADE IN ITALY BUSINESS FOOD & WINE GREEN IN ITALY OUTLOOK ITALY4USA ITALY4CHINA

Sport e cucina italiana viaggiano alla volta di Londra

[Like](#) Be the first of your friends to like this.



Cosa hanno in comune Milano, New York e Londra, oltre ad essere importanti metropoli e teatri di fashion week? L'IMAFestival (International Migration Art Festival) e Sport Your Food.

Dopo le due settimane di esposizione al Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci di Milano tenutosi dal 5 al 20 maggio 2012 e in seguito agli eventi di New York tenutosi nel mese di giugno, il festival internazionale dedicato al cibo e alla migrazione creato dalla scrittrice, sceneggiatrice e autrice tv Rossella Canevari è oggi pronto a sbarcare oltre Manica, a ridosso delle Olimpiadi.

Sport, cibo e arte si incontrano, mischiano e diventano una cosa sola in uno show che anche qui farà molto parlare di sì. Dal 26 luglio Londra si animerà grazie alla direzione artistica della stessa Canevari e all'organizzazione di Elena Maria Manzini, mentre il giorno successivo e fino al 12 agosto i Giochi Olimpici terranno incollati agli schermi amanti dello sport e curiosi.

Nell'esclusiva cornice della galleria Blackall Studios, nel cuore pulsante dell'East London, la Compagnia Cie MixAbility Dreamtime insieme agli atleti paralimpici italiani e francesi saranno protagonisti di un'esibizione con un mix esplosivo di stili di danza, musica classica ed elettronica, trade union con la Londra paralimpica che seguirà immediatamente la Londra olimpica. Le opere qui esposte si ispirano al nuoto sincronizzato, armonica disciplina olimpica che con le sue atlete a ritmo di musica muove elegantemente l'acqua della piscina. Troverete le creazioni dello chef portoghese e patron del ristorante londinese stellato "Il Viajante" Nuno Mendes e della fotografa scozzese di origine cinese Gayle Chong Kwan.

L'evento è stato possibile grazie al patrocinio di Grana Padano e Ferrarelle. Durante la sera di inaugurazione agli ospiti sarà offerto un menù degustazione creato dalla giovane promessa della gastronomia italiana Lorenzo Cogo, chef del ristorante El Coq, che per l'occasione cucinerà piatti speciali con ingredienti dell'eccellenza gastronomica italiana, uno dei quali a base di Grana Padano, accompagnati da acque deluxe Ferrarelle.

Dio salvi la Regina ma tenga un occhio vigile sulla cucina italiana!

Search...



Feed RSS

Hottest News

[Un mondo in un giardino](#)

[Premafin passa a Unipol](#)

[Fiat fa 100 in Serbia, anzi 120 mila](#)

[Cicogne da record in Sicilia](#)

[Borsellino, Urru e Belen: macedonia estiva](#)



Find us on Facebook

Italynewsweek | Telling Italy, every day

[Like](#)

20,745 people like **Italynewsweek | Telling Italy, every day**.



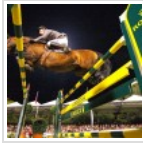
Cristian Paola Chandralal Antonella Irene



Facebook social plugin

Giulia DONDONI

Related Posts



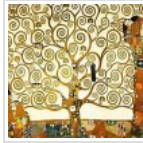
San Patrignano, grande equitazione a impatto zero



Stefano Tempesti, fuoriclasse dell'acqua



Edison, medaglia d'oro a Londra 2012



Klimt viaggia per tutto il Belpaese

Share the post!

CORPORATE

[about us](#)

[editorial staff](#)

PARTNER

[advertising](#)

[web agency](#)

E JOURNAL
EDITORE