

“TAKE IT SLOW”: L'ABRUZZO OSPITA I RAPPRESENTANTI DELLE REGIONI ITALIANE E CROATE

19 Luglio 2022



VASTO – Al via il percorso di promozione di un turismo intelligente per valorizzare la regione adriatica come destinazione turistica verde visitabile tutto l'anno, con una gestione integrata tra patrimonio naturale, cultura e territorio.

Si terrà a Vasto (Chieti), presso l'Hotel Perrozzi, nelle giornate del 20 e 21 luglio, lo Steering Committee meeting del progetto europeo “Take it Slow”- Smart and Slow Tourism Supporting Adriatic Heritage for Tomorrow, finanziato nell'ambito del programma Interreg Italia-Croazia, di cui la Regione Abruzzo, in collaborazione con il Dipartimento Sviluppo Economico e Turismo, è partner attivo.

In questa occasione, la Regione Abruzzo ospiterà sul proprio territorio una delegazione costituita dai rappresentanti dei partner del progetto provenienti dalle regioni italiane e croate che si affacciano sul mare Adriatico, dalla Puglia fino alla Regione Dubrovnik-Neretva.

“Take It Slow – si legge in una nota della Regione – consente alle parti interessate, regionali e locali, di scambiare conoscenze, sviluppare e attuare azioni pilota e testare nuove politiche, prodotti e servizi, rafforzando quindi la collaborazione tra istituzioni, PMI, istituti di insegnamento, il settore civile e privato della Regione Adriatica in materia di turismo sostenibile”.

Nel pomeriggio di domani, 20 luglio, i partner avranno l'opportunità di visitare la Costa dei Trabocchi, area pilota individuata dalla Regione Abruzzo.

Nell'ambito del progetto, infatti, è stata stanziata una quota di budget per il miglioramento della segnaletica lungo la pista ciclabile lunga 88 Km, che corre a ridosso della ferrovia dismessa della Costa dei Trabocchi e che oggi è in fase di completamento.

“Questa rappresenta la soluzione di turismo lento migliore da incentivare sul territorio. L’obiettivo della Regione è quello di individuare e ottenere una certificazione ‘verde’ ad hoc per i servizi offerti dall’area pilota della Costa dei Trabocchi, che rispondono a standard elevatissimi di eccellenza”, conclude la nota.