In bici alla scoperta dell’Abruzzo: dalla Scandinavia in arrivo dodici cycling stakeholders

Bici

Dalla Scandinavia con amore. Parte oggi il Tour di Bikelife Live Your Passion, che fino al 19 ottobre prossimo vedrà in Abruzzo una delegazione di dodici operatori turistici di Norvegia, Svezia, Danimarca e Islanda – tutti rigorosamente in bici – che sono sbarcati dal Nord Europa per scoprire le bellezze della nostra regione, ma soprattutto poter programmare altrettante settimane di vacanza con propri gruppi nel 2022.

La visita, realizzata nell’ambito della promozione sul turismo voluta dalla Regione Abruzzo con la collaborazione con Cna Turismo Abruzzo, si tradurrà in una vera e propria operazione di scoperta e scouting del nostro territorio e della destinazione “Abruzzo Cycling”: un tour sulle due ruote che attraverserà il Parco Nazionale d’Abruzzo Lazio e Molise, la vallata del Sagittario con visita a Scanno, Villalago e Castrovalva fino a Sulmona. Per poi proseguire verso Campo di Giove e la Maiella orientale, da Palena a Fara San Martino, fino al traguardo fissato sulla suggestiva Costa dei Trabocchi.

Gli ospiti nordeuropei di questo vero e proprio “educational tour”, che chiude di fatto la lunga stagione di impegni del Tour Operator Bikelife, avranno modo di scaldare subito i muscoli prima di salire in sella: con un sentiero di trekking come assaggio, proseguendo poi con una arrampicata in falesia, e infine con un lancio col parapendio. Da domani, invece, via al primo tour esplorativo sulle due ruote di circa 85 chilometri, lungo il percorso naturale “Il Cuore D’Abruzzo”; lunedì seconda tappa da 60 chilometri sulle strade che hanno ospitato le tappe del Giro d’Italia e della Tirreno-Adriatica con i loro campioni, fino a Lanciano e San Vito Chietino; per concludere il tutto martedì 19 ottobre, con il terzo e ultimo tour di una quarantina di chilometri che si snoderà in gran parte lungo il litorale. Molta fatica, come si vede, che però vedrà ogni giorno i protagonisti vivere anche i giusti momenti di relax degustando a pranzo e a cena, in aziende agricole, ristoranti e cantine, i piatti e i vini della migliore tradizione gastronomica regionale.