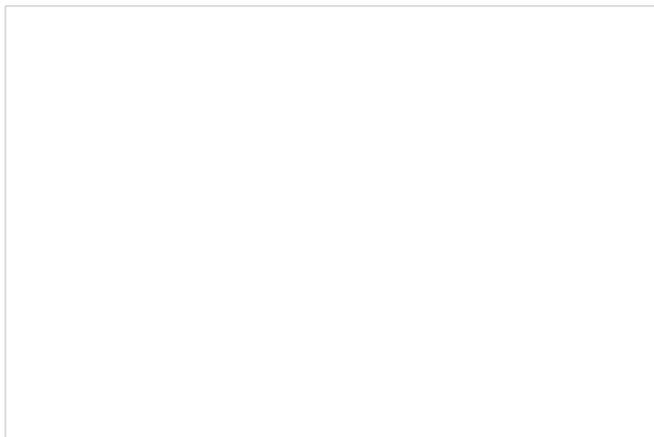


Minas Gerais recebe o Prêmio Excelência Turística Destino Digital na categoria gastronomia

Sex 29 setembro

Minas Gerais conquistou o primeiro lugar na categoria “gastronomia” e o segundo lugar em “inclusividade”, no 2º Prêmio Excelência Turística Destino Digital, em cerimônia realizada nessa quinta-feira (28/9), durante a Abav Expo, no Rio de Janeiro. O certame foi criado na Itália, onde está em sua oitava edição, enquanto no Brasil é realizado pelo segundo ano. É promovido pela empresa The Data Appeal Company, especializada no gerenciamento de dados turísticos, e tem como objetivo laurear os estados brasileiros com melhor reputação digital no mercado do turismo.

Foram analisadas mais 155 milhões de avaliações digitais, em torno de 2,7 milhões de pontos de interesse, como transportes, atrativos e meios de hospedagem. Uma plataforma coleta essas informações de mais de 130 fontes, tais como Google, Trip Advisor, Booking e Facebook, dentre outras redes sociais, gerando uma grande base de dados.



Esses dados são processados com auxílio da inteligência artificial, que consegue ler, entender e interpretar cada um desses reviews, identificando o quanto cada comentário é positivo ou negativo e sobre o assunto a que se refere, como um restaurante, bar, hotel, ou ponto turístico. Depois de todo o processamento, o algoritmo gera um

Leo Bicalho / Secult índice, o qual é usado para classificar os lugares com melhor reputação em cada categoria e, assim, definir os vencedores.

O secretário de [Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais](#), Leônidas Oliveira, comemorou a premiação, que exalta a importância da cozinha mineira. “Minas Gerais está sendo reconhecida por milhões de pessoas, que avaliaram o estado como um destino onde há a melhor gastronomia do Brasil. E isso se alia à centralidade da cozinha mineira nas nossas famílias, nas nossas casas e nas nossas cidades, seja a cozinha mineira clássica ou a contemporânea, que é marcada pela inventividade e pela criatividade”, pontuou Oliveira.

“É um momento importante, de muita alegria e que lança luz novamente para outro fenômeno em Minas, que é o queijo minas artesanal, o qual é patrimônio imaterial do Brasil e, em breve, poderá ser patrimônio da humanidade pela Unesco, tendo em vista a candidatura, a ser avaliada no próximo ano. Eu saúdo todas as cozinheiras, cozinheiros, chefes, donas de casa, e todos nós que amamos cozinhar, comer e receber bem as pessoas em nossas mesas”, celebrou o secretário.

O acolhimento mineiro foi outro aspecto ressaltado durante o evento, com Minas Gerais conquistando o segundo lugar dentre os destinos considerados mais inclusivos. “Ou seja, é um lugar em que a população LGBTQIA+ é bem recebida e querida. Isso é muito importante, porque este também é um mercado fundamental e que cresce muito no mundo afora. Então, Minas Gerais é um lugar inclusivo e onde a mesa também sempre foi inclusiva. Gastronomia e inclusividade são Minas Gerais”, finalizou Oliveira.