



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Per la diffusione immediata: 8 settembre 2014

IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA CHE IL NUMERO DEI PRODUTTORI DI ALCOLICI DELLO STATO DI NY È TRIPPLICATO RISPETTO AL 2011

L'aumento complessivo dei produttori di alcol è stato del 237%

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi che il numero di aziende agricole produttrici di vino, birra, liquori e sidro con ingredienti coltivati a New York è aumentato del 237 per cento dal 2011 a oggi, con un totale attuale di 64 aziende. Questa crescita rappresenta il risultato degli sforzi dell'Amministrazione di collaborazione con l'industria delle bevande per la concessione di nuove licenze basate sulla produzione agricola, di lancio di nuove iniziative di marketing e promozionali, di limitazione delle regolamentazioni restrittive e di riduzione del tempo necessario per avviare un'attività.

“New York offre alcuni tra gli alcolici migliori del mondo: birra, vino, liquori e sidro. Siamo orgogliosi di avere contribuito alla rapida crescita di questo settore negli ultimi quattro anni”, ha dichiarato il Governatore Cuomo. “Promulgare nuove leggi che favoriscano le imprese, abbassando le imposte ed eliminando norme onerose sono solo alcuni degli interventi attuati per promuovere la crescita nel settore delle bevande alcoliche, per creare posti di lavoro e rafforzare l'economia locale”.

La birra artigianale viene ora prodotta in tutti i cinque “*boroughs*”, con l'apertura di Flagship Brewing Company a Staten Island nel maggio 2014 di e Gun Hill Brewery, un birrifico con sede nel Bronx, cui la licenza è stata conferita nel mese di ottobre 2013 e che rappresenta il primo produttore di birra operante nel Bronx dal lontano 1960 . Nel complesso nel territorio della città di New York sono ora presenti ventiquattro produttori di birra, rispetto ai 6 del 2011, con un birrifico, quattordici micro-birrifici, tre birrerie-aziende agricole e sei ristoranti o pub con annessa produzione di birra.

Nel mese di maggio 2014, la Descendant Cider Company, con sede nel Bronx, è diventato il primo produttore di sidro operante nella città di New York. Nell'ottobre del 2013, il Governatore Cuomo ha capitalizzato la seconda posizione di New York nella classifica dei produttori di mele della nazione con l'obiettivo di promuovere ulteriormente il settore agricolo creando una legge specifica per i produttori di sidro. Con la nuova legge, entrata in vigore il 15 gennaio 2014, i produttori di sidro saranno tenuti a utilizzare esclusivamente mele e altri frutti dello Stato di New York. Come per le cantine e le birrerie agricole, anche gli stabilimenti agricoli di produzione del sidro potranno godere di ulteriori privilegi e

Italian

sarà loro consentito di offrire degustazioni e di vendere non solo sidro, ma anche birra, vino e liquori fabbricati con prodotti di New York. La città di New York ospita ora sette produttori di sidro ad alta gradazione alcolica, contro i due del 2011.

La città di New York inoltre è ora sede di ventidue distillerie artigianali, contro le cinque del 2011, tra cui dodici distillerie agricole situate nel Bronx, Brooklyn e Queens. A ottobre 2012, il Governatore Cuomo ha firmato la legge che concede alle distillerie agricole munite di licenza la vendita dei loro alcolici alla New York State Fair, alle fiere di contea riconosciute e ai mercati degli imprenditori agricoli senza fini di lucro. Questa nuova legge sta favorendo la crescita delle aziende agricole locali, accordando alle distillerie lo stesso accesso a opportunità di commercializzazione attualmente concesse alle aziende vinicole, alle cantine agricole e ai birrifici agricoli. Il 9 maggio 2014, 34 distillerie artigianali di New York hanno partecipato al Manhattan Cocktail Classic's Opening Day Gala svoltosi presso la biblioteca pubblica di New York. Si è trattato di uno degli eventi più importanti che esaltano lo spirito di questo settore. Questo è il secondo anno consecutivo che Taste NY sponsorizza la sala della NYS Distillery al galà.

Oggi nella città di New York vi sono undici produttori di vino, contro i sei del 2011. Inoltre, due Farm Wineries hanno aperto filiali in Queens e Brooklyn, autorizzate dalla legge promulgata dal Governatore Cuomo nel 2011. Le filiali delle Farm Wineries possono produrre vino, vendere i loro prodotti e altre bevande (birra, vino e alcolici) con etichetta Stato di New York, oltre a gestire punti di degustazione, negozi al dettaglio e ristoranti.

Jay Sykes, proprietario della Flagship Brewing Company a Staten Island, ha detto: "La nostra inaugurazione, tenutasi nel mese di maggio, si è svolta senza alcun intoppo, e posso veramente affermare che lo Stato di New York rappresenta la sede ideale per avviare e gestire un'impresa. Il sostegno del Governatore ai giovani imprenditori e all'industria della produzione artigianale nello Stato di New York è chiaramente evidente a partire dall'introduzione di modifiche che ci consentono di vendere e presentare i nostri prodotti presso un maggior numero di punti vendita, passando per iniziative di marketing come Taste NY e quindi agli atteggiamenti delle agenzie statali che ci hanno trattati come partner durante l'intero processo".

Allen Katz, co-proprietario della New York Distilling Company di Brooklyn, ha detto: "Il sostegno che la nostra attività, ancora giovane nel suo percorso, ha ricevuto dal Governatore Cuomo e dallo Stato è stato straordinario. Personalmente ho ricevuto chiamate da piccole distillerie di altri Stati in cerca di consigli su come creare una partnership analoga a quella da noi realizzata a New York nel territorio di altri Stati. Non è un'esagerazione affermare che oggi non saremmo qui se non avessimo beneficiato del supporto da parte dello Stato, che ha concesso i permessi, garantito licenze multiple nelle nostre strutture, lanciato l'efficace iniziativa Taste NW, che aiuta le piccole imprese, senza grandi budget di marketing a promuovere i propri prodotti".

Nicole Austin, presidente della New York State Distillers Guild, ha detto: "Il Governatore Cuomo ha fatto enormi progressi nella modernizzazione dell'apparato legislativo e normativo dello Stato di New York per quanto riguarda il settore delle bevande alcoliche. I distillatori operanti nello Stato di New York hanno un impatto positivo sul turismo regionale e sullo sviluppo economico. Le nostre distillerie sono

aziende in crescita, che assumono nuovi dipendenti, lavorano con le imprese locali e sostengono gli agricoltori del territorio, conducono le nostre comunità in abbracciare il ricco patrimonio del nostro Stato nel settore della produzione artigianale di bevande”.

Durante il Summit 2014 su vino, birra alcolici e sidro, nell’ambito del nuovo impegno promozionale e di marketing annunciato dal Governatore, lo Stato stanzierà 2 milioni di dollari da spendere direttamente a sostegno della crescita del settore, suddivisi in 1 milione di dollari per una campagna pubblicitaria mirata e 1 milione di dollari destinati al finanziamento per la promozione turistica. Inoltre, l’Empire State Development (ESD) avvierà un programma di sovvenzioni da 2 milioni di dollari che raddoppierà i 2 milioni di dollari di contributi forniti dal settore, per il marketing e la promozione di vini, birre, liquori e sidri prodotti nello Stato di New York. I soggetti ritenuti ammissibili a tali sovvenzioni includeranno organizzazioni no-profit le cui finalità primarie consistono nella promozione e nel marketing di vini, birri, liquori e sidri prodotti nello Stato di New York.

Il 16 giugno 2014 il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato un accordo con i leader legislativi per una legge che continuerà a offrire il supporto dello Stato alla fiorente industria delle distillerie artigianali, eliminando requisiti stringenti ed alleggerendo le limitazioni relative alla commercializzazione dei prodotti artigianali. Questa legge darà ai produttori di New York maggiori opportunità per vendere i loro prodotti, permettendogli anche di offrire i prodotti al bicchiere o in bottiglia, consentendo ai piccoli produttori di incrementare i punti vendita dove poter commercializzare anche piccole quantità dei loro prodotti. Inoltre, questa legge ridurrà i costi per i piccoli produttori permettendogli di produrre maggiori quantità e di abbassare i prezzi.

Oltre ai miglioramenti legislativi e normativi, l’Autorità Statale per gli alcolici (State Liquor Authority, SLA) ha anche dimezzato i tempi necessari per ottenere una nuova licenza di produzione. Nel 2010 la concessione di una licenza da parte della SLA richiedeva mediamente 83 giorni, mentre oggi ne bastano 38.

Il Presidente della SLA, Dennis Rosen, ha detto: “Sotto la guida del Governatore, abbiamo collaborato con il settore per rivedere norme antiquate e politiche superate nel tentativo di favorire la crescita di questo settore. I cambiamenti legislativi e normativi hanno contribuito a stimolare questa grande crescita, aumentando le opportunità di marketing e di vendita, razionalizzando le licenze e aumentando le capacità produttive dei piccoli produttori artigianali dello Stato”.

È possibile ottenere maggiori informazioni sulla crescita dei settori relativi a birra, vino, alcolici e sidro, visitando la pagina <http://www.taste.ny.gov>.

###

Ulteriori notizie sono disponibili sul sito www.governor.ny.gov
Stato di New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE

Italian