



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Para publicación inmediata: 5 de agosto del 2014

PROMULGA EL GOBERNADOR CUOMO ley que autoriza al Instituto Culinario de América a fabricar y vender bebidas alcohólicas

El Gobernador Andrew M. Cuomo promulgó hoy una ley que permite al Instituto Culinario de América fabricar y vender bebidas alcohólicas, sentando las bases para que la universidad desarrolle una pequeña cervecería en su campus de Hyde Park. La cervecería ha sido donada por Brooklyn Brewery y será operada en conjunto con ella, y se espera que abra al público en el verano del 2015.

Complementará los restaurantes escuela del Instituto Culinario de América que atraen turistas de todo el mundo, y servirá como un medio de agregar cursos sobre destilación de cerveza artesanal.

“La acción de hoy sienta las bases para una asociación realmente innovadora entre el Instituto Culinario de América y Brooklyn Brewery”, dijo el Gobernador Cuomo. “Al permitir que esta institución educativa de renombre internacional combine sus fuerzas con una de las cervecerías más icónicas de New York, podremos hoy fortalecer más la industria turística de Hudson Valley y además llevar a la próspera *industria* de la cerveza artesanal en el estado a nuevas alturas al entrenar a los cerveceros del mañana”.

El Senador Terry Gipson, patrocinador de la iniciativa, dijo, “La adición de un programa de cerveza artesanal en el campus de Hyde Park del Instituto Culinario de América será un atractivo bienvenido para nuestra industria turística en Hudson Valley. Más importante, los estudiantes tendrán la oportunidad de experimentar esta floreciente industria de primera mano aquí en el condado de Dutchess. Agradezco al Gobernador Cuomo y a la Asambleísta Barrett por su apoyo para esta iniciativa”.

La Asambleísta Didi Barrett, patrocinadora de la iniciativa, dijo, “El Instituto Culinario de América es una de las principales escuelas culinarias del país y la fabricación de cerveza artesanal es un sector en rápido crecimiento de la economía de nuestro estado. Dar al Instituto la oportunidad de desarrollar una cervecería artesanal, y de asociarse con un líder de la industria como Brooklyn Brewery para desarrollar un plan de estudios de primera, mejorará el rol de Hudson Valley como líder en la producción de cerveza artesanal con sus extraordinarias cervecerías, destilerías, productoras de sidra y vinicultores.

Spanish

Asociaciones como estas proporcionan conocimientos y experiencia a una nueva generación de granjeros y empresarios, fortaleciendo nuestra economía local y atrayendo nuevos visitantes a nuestra región”.

La adición de fabricación de cervezas artesanales enriquecerá la experiencia en el Instituto Culinario de América para estudiantes y clientes por igual. Fundada como la primera y única escuela de su tipo en Estados Unidos, el Instituto Culinario de América es hoy la principal universidad culinaria del mundo, y ha obtenido galardones de manera consistente por su trabajo innovador en la educación culinaria, investigación, y servicio a la industria. El campus ha sido un destino importante durante mucho tiempo para neoyorquinos y visitantes de todo el mundo, que adoran cenar en los increíbles restaurantes que son parte del campus de Hyde Park y disfrutar de la belleza de Hudson Valley.

Waldy Malouf, director senior de Operaciones de Alimentos y Bebidas del Instituto Culinario de América, dijo, “La microcervecera en el Instituto Culinario de América será una parte integral del plan de estudios de la universidad. Con la colaboración de Brooklyn Brewery, esta instalación enseñará a los estudiantes sobre la fermentación, el uso de granos en la destilación, maridajes, así como la administración de una empresa de hospitalidad ‘cervecera-pub’. Como algo adicional, los residentes y visitantes podrán probar el trabajo de los estudiantes en todos nuestros restaurantes en el campus. Toda la familia del Instituto agradece los esfuerzos del Gobernador para ayudar a hacer realidad esta oportunidad educativa única”.

Steve Hindy, fundador y presidente de Brooklyn Brewery dijo, “Estamos agradecidos al Gobernador Cuomo y la legislatura por hacer posible que donemos una cervecera y ayudemos a desarrollar un programa de cerveceras en el Instituto. El Instituto Culinario de América es la principal escuela culinaria del país y tiene sentido que tengan una clase de fabricación de cerveza en su excelente plan de estudios”.

El número de cerveceras restaurantes en New York ha aumentado 200 por ciento, de 10 en el 2011 a 30 hoy, excluyendo la que esta ley autoriza establecer. Adicionalmente, New York alberga a 103 microcerveceras, lo que significa un aumento del 156% respecto a las 40 que había en el 2011.

En julio del 2012, el Gobernador Cuomo firmó una ley mediante la cual creó una licencia para cerveceras agrícolas para promover el uso de ingredientes locales en cervezas artesanales. Desde la promulgación de dicha ley en enero del 2013, han abierto 53 nuevas cerveceras agrícolas en el estado. Al igual que las bodegas agrícolas, las cerveceras agrícolas fabrican cerveza de “New York” con niveles específicos de ingredientes cosechados localmente, con un aumento gradual del 20% al 90% para el 2024. Las cerveceras agrícolas gozan de privilegios similares a las bodegas agrícolas, incluyendo la capacidad de operar hasta cinco puntos de venta minorista fuera del sitio, abrir restaurantes, llevar a cabo degustaciones y vender productos relacionados que pueden incluir recuerdos, alimentos para complementar las degustaciones de cerveza, y equipos e insumos.

Para más información sobre las crecientes industrias de la cerveza, vino, licores y sidra de New York, visite [One Stop Shop](#) y <http://www.taste.ny.gov>.

Spanish

Esta ley fue aprobada en el Senado estatal como S7621 y fue aprobada en la Asamblea como A9846.

###

Noticias adicionales disponibles en www.governor.ny.gov
Estado de New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE