



Per la diffusione immediata: 25/3/2015 IL GOVERNATORE ANDREW M. CUOMO

IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA L'ADESIONE DI QUASI 300 ISTITUZIONI A PRIDE OF NY PLEDGE

Lo chef di fama internazionale Charlie Palmer e il Presidente a interim di SUNY Geneseo, Carol Long, sottoscrivono l'impegno

Lo Stato in anticipo sui tempi rispetto all'obiettivo di triplicare il numero di ristoranti partecipanti, a supporto dei prodotti coltivati e trasformati in New York

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi che quasi 300 ristoranti nelle varie parti dello Stato hanno assunto l'impegno denominato Pride of NY Pledge (Impegno Orgoglio di NY), triplicando quasi il numero di ristoranti che sostengono i prodotti e le bevande dell'agricoltura dello Stato di New York fin dall'anno scorso. Il Pledge (Impegno) rientra nell'iniziativa del Governatore denominata Taste NY. È stato creato per incentivare l'approvvigionamento, la commercializzazione e l'educazione alimentare rispetto ai prodotti coltivati e trasformati nello Stato di New York. Sottoscrivendo il Pledge, ristoranti e chef che spaziano dal Paese settentrionale alla città di New York hanno promesso di aumentare l'impiego di prodotti dello Stato di New York almeno del 10%.

“Il nostro Stato produce cibi e bevande tra i migliori nel mondo e l'acquisto da parte di un maggior numero di newyorkesi di prodotti di New York costituisce una ricetta di successo” ha dichiarato il Governatore Cuomo. “Aderendo a Pride of NY Pledge, gli chef, i ristoranti e anche le scuole di ogni angolo dello Stato stanno contribuendo a far conoscere a un numero maggiore di clienti i prodotti di altissimo livello che l'Empire State ha da proporre. Ringrazio gli oltre 300 partecipanti che hanno aderito a questa iniziativa e sono impaziente di assistere alla prosecuzione della crescita e della prosperità del nostro settore agricolo nei prossimi anni”.

Tra le persone che negli ultimi tempi hanno assunto l'impegno vi sono Charlie Palmer e il Presidente a interim di SUNY Geneseo, Carol Long.

Nel corso del secondo Vertice annuale dello Stato di New York dedicato al settore birra, vino, liquori e sidro, svoltosi l'8 aprile 2014, il Governatore ha fissato l'obiettivo di triplicare in tre anni il numero di ristoranti aderenti al Pride of NY Pledge. Dato che l'iniziativa si è allargata fino a raggiungere oltre 300 esercizi di ristorazione e grandi chef

del settore, lo Stato risulta molto in anticipo sulla realizzazione del suo obiettivo entro il 2017.

Il Commissario statale per l'agricoltura Richard A. Ball ha dichiarato: "Abbiamo registrato una fenomenale risposta al Pride of NY Pledge e l'importanza di questa iniziativa si sta diffondendo in ogni angolo dello Stato. Grazie al numero sempre maggiore di ristoranti che cercano di servire prodotti freschi, coltivati e trasformati localmente, riusciamo a collegare meglio i nostri agricoltori a nuovi mercati e ad aumentare la visibilità dei migliori cibi e bevande dello Stato di New York".

Ogni cuoco e/o ristorante che partecipa all'iniziativa si è impegnato a:

1. Aumentare di almeno il 10% l'acquisto di prodotti e ingredienti coltivati e trasformati nello Stato di New York, compresi i prodotti forniti da produttori di alimenti e bevande di New York,
2. Proporre, mettere in evidenza e aumentare del 10% la quantità di vini, birre, liquori, sidri e altre bevande prodotte localmente nelle loro carte dei vini e delle bevande,
3. Introdurre piatti a tema di New York, realizzati con prodotti acquistati localmente e di stagione,
4. Sottolineare sistematicamente il loro impegno presso fornitori, colleghi e pubblico in modo da promuovere un maggior sostegno agli alimenti e alle bevande dello Stato di New York,
5. Informare e aggiornare le conoscenze del personale sui prodotti coltivati e trasformati nello Stato di New York.

Un elenco delle aziende che hanno sottoscritto il Pride of NY pledge è consultabile [qui](#).
Varie aziende presenti in elenco hanno sottoscritto in relazione a più sedi.

Lo chef di fama internazionale Charlie Palmer ha recentemente aderito al Pride of NY Pledge e ha sottoscritto l'impegno ad approvvigionarsi di ingredienti di massima qualità dello Stato di New York; inoltre ha inserito nel suo ristorante specializzato in carne alla griglia nella città di New York un assortimento completamente nuovo di vini, birre e liquori incentrati su New York.

Lo chef Charlie Palmer ha affermato: "Alla fine, avere una fantastica sede specializzata in carne alla griglia a New York e lavorare per sostenere maggiormente i produttori agricoli di New York rappresenta per me davvero un momento di orgoglio. Il nostro staff ha accolto pienamente la "cultura maker" e i prodotti locali di New York e siamo davvero entusiasti di presentare tutte queste bevande di grande qualità in modo così evidente nelle nostre carte dei vini".

Carol Long, Presidente a interim di SUNY Geneseo, che ha sottoscritto personalmente il Pride of NY Pledge, ha commentato: "La State University of New York at Geneseo e i Campus Auxiliary Services sono fieri di aderire al Pride of New York Pledge, per sostenere e ampliare le nostre attività volte a incrementare l'utilizzo di prodotti coltivati e trasformati in New York in tutto il nostro campus e nella nostra comunità. Siamo fieri

della qualità dei prodotti coltivati e trasformati localmente in New York; li esponiamo con risalto nel nostro campus e informiamo i nostri fornitori circa il nostro impegno di approvvigionamento all'interno di New York. Siamo particolarmente lieti di collaborare con fattorie e aziende locali nella nostra contea di Livingston, molto ricca dal punto di vista agricolo, e ci rendiamo conto di come siano importanti queste imprese per l'economia regionale”.

L'executive chef Madison di Midtown Premiere Restaurant and Lounge (a Poughkeepsie), ha riferito: “Assumere l'impegno di Pride of NY Pledge è stato per me molto importante. Mentre crescevo, mia madre ha sempre coltivato le nostre verdure e non c'è nulla di più entusiasmante di uno spuntino con pomodori freschi appena colti dalla pianta. Ora, da adulta e da professionista, ho tantissimi collegamenti con gli imprenditori agricoli locali. Poter sapere esattamente da dove proviene il cibo è una questione che mi sta molto a cuore. Si aggiunga che, si viene a sapere esattamente cosa viene dato alle piante e si è in grado di cogliere i prodotti al massimo della freschezza, per garantire la qualità più sorprendente. In ultimo, devo dire che lavorare con le aziende agricole e i fornitori locali consente di mantenere il denaro in zona. L'aiuto reciproco è il motore che fa girare il mondo”.

Scott Murray, Executive Chef/Proprietario di Anthony's Restaurant & Bistro a Plattsburgh ha sottolineato: “Acquistare a livello locale, regionale o anche statale ci consente l'opportunità di instaurare rapporti con i nostri coltivatori e trasformati. Se si allaccia un rapporto personale con i nostri coltivatori e trasformati, si instaura un reciproco apprezzamento tra loro e il ristorante. Questo contatto diretto ci consente di rafforzare le nostre conoscenze e comprendere meglio i prodotti che utilizziamo e le persone che vi lavorano. In veste di cuoco, tale consapevolezza aumenta da parte nostra la fierezza e la fiducia per la nostra cucina”

Lo chef Waldy Malouf di The Culinary Institute of America, ha spiegato: “The Culinary Institute of America mira a fornire la migliore istruzione culinaria del mondo e un elemento chiave di tale attività consiste nell'impegno a far comprendere ai nostri studenti del programma di diploma l'importanza di sostenere i coltivatori locali ogni qual volta sia possibile. In effetti, il college attualmente acquista prodotti da oltre 30 agricoltori dello Stato di New York, contribuendo con oltre un milione di dollari all'economia locale. Assumendo l'impegno di Taste NY, i ristoranti del CIA sottolineano il loro impiego di prodotti dello Stato di New York e rafforzano il nostro impegno non solo ad approvvigionarci nell'Empire State, ma anche a sostenere i coltivatori che rappresentano un elemento tanto importante dell'economia dello Stato. Assumendo l'impegno di Taste NY, vincono tutti: studenti, cuochi, coltivatori e i clienti dei nostri ristoranti”.

Per unirsi a questi esercizi di ristorazione e aderire al Pride of NY Pledge, si invita a fare clic [qui](#); oppure, per ottenere maggiori informazioni, si prega di inviare una e-mail all'indirizzo TasteNY@agriculture.ny.gov.

Il programma Taste NY del Governatore si occupa di creare il brand ed espandere il

settore alimenti e bevande di New York, rendendo facilmente disponibile e riconoscibile per i newyorkesi, per il settore ristorazione e per il pubblico nazionale, un'ampia varietà di alimenti e bevande trasformati e coltivati nello Stato. Taste NY, che rientra nelle iniziative del Governatore Cuomo per promuovere l'agroalimentare in tutto lo Stato, è stata pubblicizzata con una serie di attività promozionali, tra cui gli stand Taste NY in occasione di importanti eventi, negozi Taste NY nei nodi delle reti dei trasporti e un sito Web dedicato, www.taste.ny.gov.

Sodexo ha risposto subito all'invito del Pride of New York, mobilitando oltre 25 delle sue sedi nei campus SUNY, per partecipare al programma Pride e diffondere la conoscenza dei prodotti di New York in aree esclusive.

###

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