



De publicación inmediata: 03/19/2025

GOBERNADORA KATHY HOCHUL

LA GOBERNADORA HOCHUL LANZA LA PRIMERA RUTA GASTRONÓMICA DE MARISCOS DE LONG ISLAND

La Ruta de la Costa Sur forma parte de la Iniciativa de Transformación de Alimentos Acuáticos de la gobernadora, propuesta por primera vez en el informe sobre la Situación del Estado de 2024

La gobernadora comparte un avance de la nueva aplicación dedicada a promover la industria local de mariscos, tanto silvestres como de piscifactoría, traer clientes a los restaurantes y negocios locales e impulsar el turismo en Long Island

Aplauda los logros del Grupo de Trabajo Interinstitucional de Nueva York y el estudio de viabilidad del procesamiento de mariscos, liderado por la CCE del condado de Suffolk

La gobernadora Kathy Hochul anunció hoy el lanzamiento de la Ruta Gastronómica de Mariscos de Long Island. Inaugurada oficialmente hoy, la Ruta de la Costa Sur (South Shore Trail) se extiende desde Bay Shore hasta Montauk y tiene por objeto impulsar el comercio y el turismo en lugares que se enorgullecen de servir y vender pescado y mariscos silvestres, de origen local y de cultivo sostenible, a la vez que promueve la industria marina de Long Island. La ruta forma parte de la iniciativa estatal de Transformación de Alimentos Acuáticos (Blue Food Transformation), anunciada por primera vez en la propuesta de la Situación del Estado de 2024 de la gobernadora. Esta iniciativa se creó para revitalizar las industrias de acuicultura y mariscos silvestres de Nueva York y fortalecer los sistemas alimentarios locales.

"Las industrias de acuicultura y mariscos de Long Island son vitales para la economía agrícola de Nueva York: generan empleos, promueven un medio ambiente saludable y proporcionan a los neoyorquinos mariscos frescos y nutritivos", **dijo la gobernadora Hochul**. "Las Rutas Gastronómicas de Mariscos de Long Island destacan los increíbles pescados y mariscos de la región, dan a conocer a nuestros destacados pequeños negocios y atraen a más visitantes a esta increíble región".

Rutas Gastronómicas de Mariscos de Long Island

El anuncio de hoy se realizó durante una ceremonia especial de inauguración en The Snapper Inn en Oakdale, donde el comisionado de Agricultura del estado, Richard A. Ball, se reunió con representantes de la Extensión Cooperativa de Cornell (CCE, por sus siglas en inglés) del condado de Suffolk, funcionarios electos estatales y locales, empresarios locales y demás colaboradores para presentar la primera de las dos Rutas Gastronómicas de Mariscos de Long Island que se tienen planeadas. La marisquería The Snapper Inn se encuentra en el extremo oeste de la Ruta de la Costa Sur, que incluirá 20 locales oficiales y otros puntos de interés para destacar la industria pesquera de Nueva York y atraer a los visitantes a negocios que sirven y venden pescado y mariscos silvestres, de origen local y de cultivo sostenible. La Ruta de la Costa Norte (North Shore Trail), que se extenderá desde Oyster Bay hasta Greenport, está en desarrollo y su lanzamiento está previsto para los próximos meses.

El evento también presentó un adelanto de la próxima aplicación digital de la Ruta Gastronómica de Mariscos de Long Island, que facilitará aún más a los clientes descubrir establecimientos de Long Island que sirven platos de pescados y mariscos. Actualmente, la aplicación está en desarrollo y guiará a los clientes a establecimientos de Long Island donde podrán disfrutar de una excelente comida de marisco local, elegir una variedad de ostras para una degustación local, pedir un almuerzo rápido para llevar o filetes de una marisquería local para preparar una cena a base de pescado en casa. Hay una versión de la aplicación disponible en línea en el [sitio web de la Ruta Gastronómica de Mariscos de Long Island](#), y se espera que la aplicación móvil esté disponible en la App Store de Apple y en Google Play en las próximas semanas.

Se invita a los visitantes a seguir la ruta para descubrir lugares que aprecian y celebran la riqueza de las aguas de Long Island, a la vez que impulsan el comercio y apoyan a las comunidades pesqueras locales. La aplicación también integra puntos de interés regionales y eventos locales para una experiencia turística completa. Visite la [página de la Ruta Gastronómica de Mariscos en el sitio web de Local Fish](#) para obtener más información.

La ruta fue creada por el Programa Marino de la CCE del condado de Suffolk, en colaboración con el Departamento de Agricultura y Mercados del estado de Nueva York (AGM, por sus siglas en inglés). El AGM también colaboró estrechamente con el Departamento de Transporte del estado de Nueva York (DOT, por sus siglas en inglés) en la designación de las rutas. Puede consultar la lista de las paradas de la ruta en el [sitio web del AGM](#).

El comisionado de Agricultura del estado de Nueva York, Richard A. Ball, dijo:

"Las aguas de Long Island abundan en pescado y mariscos frescos y deliciosos, y nuestra industria pesquera trabaja incansablemente para capturar y criar estas delicias locales. Animo a los neoyorquinos a visitar las numerosas paradas de la nueva Ruta Gastronómica de Mariscos de Long Island para descubrir deliciosos platillos y apoyar a nuestra comunidad acuícola local".

Vanessa Lockel, directora ejecutiva de la Extensión Cooperativa de Cornell de Suffolk, dijo: "El Programa Marino de la CCE de Suffolk desempeña un papel fundamental en la preservación de las vías fluviales de Long Island a través de la ciencia, la restauración y la educación. Nos enorgullece haber colaborado en la Ruta Gastronómica de Mariscos de Long Island, un proyecto que se alinea con nuestra misión al destacar las industrias de acuicultura y mariscos de la región, industrias cruciales tanto para nuestra economía como para la salud de nuestro medio ambiente".

Estudio de viabilidad del procesamiento de mariscos

También financiada a través de la iniciativa de Transformación de Alimentos Acuáticos de la gobernadora, la CCE del condado de Suffolk ha involucrado a las partes interesadas de la industria y ha realizado investigaciones para definir y mitigar los desafíos que son necesarios para ampliar la capacidad de procesamiento de mariscos en Long Island. El proyecto examina los métodos operativos, las ubicaciones, el diseño básico de las instalaciones y el presupuesto de capital como base para las instalaciones independientes de procesamiento de mariscos. Este mes, se presentará un borrador final del informe para recibir la opinión de la industria en la Cumbre de Mariscos de Long Island.

Grupo de Trabajo Interinstitucional

Además de las rutas gastronómicas y el estudio de viabilidad, la gobernadora también anunció que el AGM, el Departamento de Conservación Ambiental (Department of Environmental Conservation), la oficina de Desarrollo del Estado Imperio (Empire State Development), el Departamento de Salud (Department of Health), el programa de subvenciones New York Sea Grant y otras agencias involucradas en la producción y comercialización de mariscos formaron el Grupo de Trabajo Interinstitucional de Mariscos del estado de Nueva York (Seafood Interagency Workgroup). Este grupo se encargó de evaluar y coordinar las políticas y programas estatales que impactan en las licencias de acuicultura, la seguridad alimentaria y las medidas de desarrollo económico, así como de considerar las vías para el crecimiento de la industria. El informe final del Grupo de Trabajo está disponible en línea en el [sitio web del AGM](#).

El estado de Nueva York cuenta con una industria diversa y sostenible de mariscos silvestres y una industria acuícola en crecimiento que captura una variedad de productos, como peces, algas marinas y mariscos. Los pescadores comerciales de Long Island capturaron de forma sostenible más de 7 millones de kilos de pescado en 2023, con un valor superior a los \$28 millones. Montauk, el puerto pesquero comercial más grande del estado, ocupa el puesto 51.º a nivel nacional en cuanto a peso de mariscos silvestres y el 53.º en valor en dólares.

Desde Long Island hasta Finger Lakes, las operaciones de acuicultura, tanto a pequeña escala como a escala comercial, cultivan mariscos frescos, seguros y sostenibles, y cosechan pescado silvestre sostenible. Según el censo de agricultura más reciente del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), la industria acuícola representa más del 25 % de las granjas de Long Island, con 155

operaciones en el condado de Suffolk y 15 en el condado de Nassau. En conjunto, ambos condados generaron más de \$14.5 millones en ventas en 2022.

La comisionada interina del Departamento de Conservación Ambiental

(Department of Environmental Conservation), Amanda Lefton, dijo: "Gracias al apoyo constante de la gobernadora Hochul y a la protección del irremplazable hábitat y recursos marinos de la Costa Sur, la iniciativa Rutas Gastronómicas de Mariscos de Long Island se prepara para lanzar su primer segmento y celebrar los fantásticos mariscos asociados con la vibrante cultura costera y las tradiciones marítimas de Long Island. El DEC agradece la labor de nuestros socios del Departamento de Agricultura y Mercados y su apoyo a los criaderos locales, impulsando la economía marisquera de Long Island y complementando los esfuerzos continuos del estado para garantizar el éxito de la industria pesquera comercial de Nueva York, a la vez que se protegen los mariscos para los consumidores".

La comisionada del Departamento de Transporte (Department of Transportation) del estado de Nueva York, Marie Therese Dominguez, dijo: "Long Island es uno de los epicentros de la industria de alimentos y bebidas de Nueva York, reconocida internacionalmente, con sus viñedos de renombre mundial, sus ricas tierras de cultivo y su rica historia pesquera. La Ruta Gastronómica de Long Island, que el Departamento de Transporte del estado de Nueva York apoya con orgullo, impulsará la acuicultura sostenible y saludable, y es una oportunidad perfecta para que los residentes y visitantes de la Costa Sur disfruten de las playas vírgenes de Long Island y la fauna autóctona, mientras disfrutan de algunos de los mariscos más nutritivos y deliciosos del mundo. ¡Nos vemos en la ruta!"

La presidenta, directora ejecutiva y comisionada de Desarrollo del Estado Imperio, Hope Knight, declaró: "La nueva Ruta Gastronómica de Long Island exhibirá la oferta culinaria de clase mundial disponible tanto para residentes como para visitantes de la Costa Sur. Esto resaltaré la importancia de la industria acuícola de la región y acercará a más personas a las pequeñas empresas únicas que son vitales para las economías locales".

El director de la Oficina Agrícola de Long Island, Rob Carpenter, afirmó: "La pesca comercial y la acuicultura son industrias históricas muy importantes en Long Island. Nuestros pescadores y ostricultores ofrecen a los residentes algunos de los mariscos más sabrosos y de mayor calidad del mundo. Esta ruta de mariscos ayudará a promover los increíbles restaurantes, tiendas y productos del mar disponibles en nuestra propia zona para que los residentes los experimenten y disfruten".

El presidente de la Asociación de Productores de Ostras de Long Island, Eric Koepele, declaró: "Si Dorothy viniera de Long Island, todos los recorridos por conchas de ostras se saltarían Oz por un paraíso de mariscos como The Snapper Inn, donde las ostras locales son joyas brillantes tras bambalinas. Animo a los visitantes a explorar otros lugares hermosos en la Ruta Gastronómica de Long Island para degustar lo mejor de las deliciosas y frescas ostras locales de Long Island".

La directora ejecutiva de la Asociación de Pesca Comercial de Long Island, Bonnie Brady, dijo: "Durante demasiado tiempo, los consumidores y visitantes de Long Island tuvieron que estar al tanto para encontrar las especialidades locales del día en restaurantes, marisquerías y pequeños negocios con servicio del barco a la mesa. Ahora, con la aplicación, cualquiera puede encontrar la comida de mariscos más fresca de Long Island, del norte o del sur, sin importar en qué región viva o el lugar que esté visitando".

La presidenta y directora ejecutiva de Discover Long Island, Kristen Reynolds, dijo: "El rico patrimonio marítimo de Long Island y la industria pesquera de clase mundial son impulsores clave del turismo y la vitalidad económica de nuestra región. Como la única organización acreditada de marketing de destinos de Long Island, con una audiencia de más de 10 millones de espectadores globales, esperamos compartir este nuevo y emocionante producto, animando tanto a residentes como a visitantes a explorar y apoyar a los pequeños negocios, restaurantes y comunidades costeras que hacen de nuestro destino algo verdaderamente único".

La presidenta y directora ejecutiva de la Asociación de Restaurantes del Estado de Nueva York, Melissa Fleischut, dijo: "Con su vibrante escena culinaria, Long Island es reconocida por sus excelentes restaurantes, y nos complace ver que la gobernadora Hochul y otros líderes estatales continúan apoyando a los negocios locales en todo el estado. Los meses de verano son una época de gran afluencia turística, lo que hace que el lanzamiento de las Rutas Gastronómicas de Long Island sea especialmente oportuno. Estamos ansiosos por ver el impacto positivo que esta iniciativa tendrá en la industria restaurantera de la región, impulsando tanto el conocimiento como el número de visitantes a estos establecimientos locales".

La senadora estatal Michelle Hinchey declaró: "Las rutas gastronómicas son guías para acceder a algunos de los mejores platillos locales que Nueva York ofrece, guiando a la gente hacia deliciosas comidas y productos, a la vez que apoyan a los pequeños negocios gastronómicos. El lanzamiento de las Rutas Gastronómicas de Mariscos de Long Island añade un nuevo nivel al creciente sistema gastronómico de Nueva York, y nos enorgulleció impulsar esta iniciativa en el presupuesto del año pasado. Es emocionante ver cómo la ruta se materializa, sabiendo que brindará a residentes y visitantes la oportunidad de probar los pescados más frescos, explorar nuevas comunidades y descubrir tesoros escondidos en el camino".

La asambleísta Donna Lupardo dijo: "Me complace mucho que la Ruta Gastronómica de Mariscos de Long Island esté en marcha. Incluimos la Iniciativa de Transformación de Alimentos Acuáticos en el presupuesto estatal del año pasado para apoyar la industria acuícola de Nueva York e iniciativas como esta. Las Rutas Gastronómicas han demostrado ser muy populares, ya que promueven los negocios locales de alimentos y agricultura a través del agroturismo. Esta nueva ruta y aplicación digital destacarán el pescado y el marisco criado y cosechado localmente, por lo que se conoce a Long Island".

El asambleísta Jarett Gandolfo dijo: "La industria pesquera de Long Island no solo es un componente clave de nuestra economía local, sino que forma parte de nuestra esencia. Desde restaurantes familiares hasta pescadores dedicados, muchos medios de subsistencia resultan de una próspera industria acuícola. El lanzamiento de la Ruta Gastronómica de Long Island (Long Island Seafood Cuisine Trail) es una excelente manera de destacar y apoyar a estos negocios, a la vez que brinda a residentes y visitantes la oportunidad de experimentar los increíbles mariscos que ofrecen nuestras aguas. Invertir en nuestra industria pesquera local significa proteger empleos, fortalecer el turismo de Long Island y preservar una tradición que se ha transmitido de generación en generación. Estoy realmente entusiasmado de ver este lanzamiento y de poder ver el impacto positivo que tendrá en nuestra comunidad".

La supervisora del pueblo de Islip, Angie Carpenter, dijo: "Las vías fluviales de Long Island son uno de nuestros mayores recursos naturales, e iniciativas como la Ruta Gastronómica de Long Island no solo celebran nuestra larga tradición marítima, sino que también apoyan a las personas trabajadoras que sustentan nuestra industria pesquera local. A través de la iniciativa de Criadero de Mariscos [Shellfish Hatchery] de nuestro pueblo, nos comprometemos a proteger la calidad del agua, reponer las poblaciones de mariscos y garantizar que los mariscos de cosecha local sigan siendo un pilar fundamental de nuestra economía y cultura. Me enorgullece colaborar hoy con tantos colaboradores dedicados mientras seguimos trabajando por un futuro próspero y sostenible para Long Island".

La Iniciativa de Transformación de Alimentos Acuáticos (The Blue Food Transformation Initiative) se anunció en la propuesta de la gobernadora para el informe sobre la Situación del Estado de 2024 con el fin de aumentar la demanda de alimentos locales y fortalecer el sistema alimentario local. Esta iniciativa incluirá \$5 millones en fondos para infraestructura a fin de impulsar la agricultura marina, promover un entorno natural saludable y brindar a los neoyorquinos una fuente nutritiva de mariscos cultivados localmente. Estas inversiones complementan el compromiso de la gobernadora de impulsar la demanda de productos agrícolas de Nueva York, reforzar la cadena de suministro de alimentos de Nueva York y garantizar que todos los neoyorquinos puedan acceder a alimentos frescos y locales. Esto incluye El Decreto 32 de la gobernadora, que ordena a las agencias estatales que aumenten el porcentaje de alimentos provenientes de productores agropecuarios y de alimentos de Nueva York al 30 % de sus compras totales dentro de un plazo de cinco años.

El estado de Nueva York continúa priorizando el aumento del acceso a los alimentos para todos los neoyorquinos y la creación de nuevos mercados para los productores agropecuarios a través de diversos programas e iniciativas, como la iniciativa FreshConnect Fresh2You, los Programas de Nutrición de Mercados Agrícolas (Farmers' Market Nutrition Programs, FMNP), los Programas de Subvenciones para Granjas Urbanas y Jardines Comunitarios (Urban Farms and Community Gardens Grants Programs) y mucho más. El departamento también administra el programa

Nourish New York, al que se le asignarán \$5 millones adicionales en el presupuesto ejecutivo propuesto por la gobernadora este año.

La Iniciativa 30 % NYS para escuelas, el programa estatal "De la Granja a la Escuela" y los programas de nutrición infantil administrados por el Departamento de Educación del estado (State Education Department), se centran en comprar más productos locales de los establecimientos agropecuarios de Nueva York y aumentar los alimentos locales, saludables y nutritivos para los almuerzos de las escuelas de Nueva York.

Además, la gobernadora destinará \$50 millones durante un período de cinco años para financiar comedores regionales que facilitarán el uso de productos agrícolas frescos del estado de Nueva York en la preparación de comidas para niños de jardín de infantes a 12.º grado, y un programa de subvenciones de \$10 millones para apoyar el establecimiento de mercados agrícolas, supermercados, cooperativas de alimentos y otras tiendas minoristas de alimentos similares, así como el financiamiento de la infraestructura en comunidades y regiones desfavorecidas del estado.

Obtenga más información sobre los programas y las iniciativas del AGM centrados en ofrecer nuevos mercados para los productores agropecuarios, ampliar el acceso a los alimentos para las comunidades desfavorecidas y construir comunidades más saludables en la [página web del AGM, en la página "Comunidades Saludables"](#).

###

Más noticias disponibles en www.governor.ny.gov
Estado de Nueva York | Cámara Ejecutiva | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418
Regístrese para recibir novedades de la Oficina de la Gobernadora en ny.gov/signup | Envíe NEW YORK
por mensaje de texto al 81336

[CANCELAR SUSCRIPCIÓN](#)