



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Per diffusione immediata: 30 aprile 2013

**IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA CHE 24 DISTILLERIE DI NEW YORK PARTECIPERANNO AL
MANHATTAN COCKTAIL CLASSIC, MANTENENDO LA PROMESSA FATTA AL VERTICE SUL VINO,
BIRRA E LIQUORI**

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi che 24 distillerie dello Stato di New York parteciperanno alla serata di gala Manhattan Cocktail Classic venerdì 17 maggio 2013. Quest'anno è la prima volta che le distillerie dello Stato partecipano insieme sotto la bandiera dello Stato di New York al Manhattan Cocktail Classic. L'annuncio arriva dopo il Vertice annuale del vino, birra e liquori dello Stato dove il governatore si è impegnato a lavorare per garantire che le bevande alcoliche prodotte nello Stato di New York vengano offerte ai consumatori durante gli eventi più importanti.

“Il nuovo Stato di New York è tutto rivolto alla creazione di un ambiente per le imprese di successo e per la crescita”, ha dichiarato il Governatore Cuomo. “Il nostro nuovo governo imprenditoriale si è concentrato sulla collaborazione con il settore privato per trovare il modo di ridurre gli oneri e sostenere la crescita in settori come quello dinamico del vino, della birra e dei liquori nel nostro stato. Al Vertice sul vino, birre e liquori abbiamo appreso come le piccole distillerie locali e i produttori di birra abbiano dovuto competere su un campo di gioco sleale contro i grandi marchi. Abbiamo promesso che lo stato avrebbe fatto qualcosa per contribuire a portare questi prodotti di livello mondiale in strutture di livello mondiale e con due dozzine di distillerie locali che partecipano a questa edizione del Manhattan Cocktail Classic, stiamo mantenendo quella promessa mostrando che i nostri sforzi stanno dando i loro frutti”.

Al Manhattan Cocktail Classic, due dozzine di produttori di alcolici da tutto lo Stato di New York potranno versare le loro bevande artigianali durante il prestigioso cocktail di gala che attira più di 3.000 appassionati di cocktail annualmente. I rappresentanti delle distillerie presenteranno i loro prodotti, e gli alcolici saranno preparati per i partecipanti da alcuni dei migliori baristi della Città.

L'annuncio di oggi mantiene una promessa fondamentale fatta al vertice sul vino, birra e liquori che è stato convocato nel mese di ottobre 2012 e frequentato da dozzine di produttori di birra, vino, sidro, e distillati, oltre ad agricoltori, dirigenti del settore ed esperti di turismo, che hanno discusso con i funzionari statali competenti sulle questioni legislative e normative che riguardano il settore della birra e del vino e hanno studiato nuovi modi affinché lo stato collabori come partner per consolidare ulteriormente la posizione di New York come rete principale per la produzione della birra vino e alcolici e per il turismo. Al vertice, il Governatore ha annunciato nuove misure per contribuire a portare bevande alcoliche statali prodotte localmente nei grandi eventi, come il Manhattan Cocktail Classic.

Italian

Lesley Townsend Duval, fondatore e direttore esecutivo del Manhattan Cocktail Classic, ha dichiarato: “Alziamo i bicchieri per il Governatore Cuomo affinché sostenga i distillatori artigianali dello stato. E' un onore che Market New York sia alla manifestazione di punta del festival presso la Biblioteca. E' un evento molto personale e particolarmente significativo dal momento che noi stessi siamo una piccola azienda di New York. Lo scorso anno è stato veramente duro per tante imprese dello stato di New York, in particolare quelle colpite dall'uragano Sandy. Sostenere le imprese locali è l'obiettivo primario per tutti noi in questo momento, e come tale siamo entusiasti di avere l'opportunità di celebrare i liquori di produzione locale in un modo unico. Davvero, brindiamo a loro!”

Il Presidente, Amministratore Delegato e Commissario dell'Empire State Development, Kenneth Adams ha detto: “Questo è un altro esempio dell'impegno del Governatore Cuomo per la creazione di un ambiente in cui le industrie locali come questa possano prosperare e crescere. Il Governatore ha ascoltato le distillerie locali e ha mantenuto la promessa di sostenere la loro crescita e mostrare i loro prodotti di altissimo livello. Lo Stato è orgoglioso di rendere la partecipazione delle distillerie artigianali del nostro Stato in questo anno di Manhattan Cocktail Classic, una realtà”.

L'annuncio di oggi segue anche le nuove iniziative annunciate dal Governatore Cuomo nel suo discorso di Stato 2013 e approvate dal bilancio 2013-14 dello Stato per contribuire a migliorare la commercializzazione dei prodotti locali dello Stato di New York. Il bilancio comprendeva un totale di \$ 7 milioni per il Market New York per sostenere un piano regionale multilaterale di marketing che intende promuovere il turismo regionale e beni e prodotti di New York.

Dal suo insediamento, il Governatore Cuomo ha lavorato per sviluppare l'industria delle bevande dello Stato, che è una delle principali fonte di creazione di occupazione e di sviluppo economico nelle comunità di tutto lo stato. A luglio, il Governatore ha firmato la normativa diretta a sostenere le fabbriche di birra e le aziende viticole di New York, nonché a incrementare la domanda di prodotti agricoli coltivati localmente e a espandere lo sviluppo economico e il turismo legati al settore. La nuova legge ha mantenuto un importante beneficio fiscale per le fabbriche di birra di piccole dimensioni che producono birra in New York, ha esentato le fabbriche di birra che producono piccole quantità di birra (indipendentemente dalla loro ubicazione) dal pagamento di un diritto annuale alla State Liquor Authority (Autorità di Stato per gli alcolici) e ha creato una licenza che consente ai produttori di birra artigianali di estendere l'attività aprendo ristoranti o vendendo nuovi prodotti.

Ralph Erenzo, Mastro Distillatore per Tuthilltown Spiriti a Gardner NY, ha detto, “La serata di gala del Classic rappresenta una straordinaria opportunità per i produttori esclusivi di incontrare di persona appassionati di cocktail e liquori, a fianco di alcuni dei marchi di liquori più grandi e più famosi al mondo. L'iniziativa si avvarrà anche di agricoltori locali del nostro Stato ai quali ci affidiamo per i prodotti agricoli di alta qualità per produrre i nostri liquori. Speriamo che la nostra presenza al Gala apra gli occhi dei consumatori su alcuni dei formidabili liquori di produzione locale oggi sul mercato, che potranno poi cercare nei loro negozi locali, ristoranti e bar. Siamo grati per il sostegno del Governatore Cuomo al movimento di distillazione artigianale dello stato, e crediamo che il suo futuro sarà molto luminoso”.

I 24 produttori dello Stato di New York sono (in ordine alfabetico):

- **Adirondack Distilling**, Utica, contea di Oneida
- **Albany Distilling**, Albany, contea di Albany

- **Atsby Vermouth**, Mattituck, contea di Suffolk
- **Barrows Intense**, Brooklyn
- **Breuckelen Distilling**, Brooklyn
- **Brooklyn Gin**, Brooklyn
- **Catskill Distilling**, Bethel, contea di Sullivan
- **Coppersea**, West Park, contea di Ulster
- **Dutch's Spirits**, Mayville, contea di Chautauqua
- **Finger Lakes Distilling**, Burdett, contea di Schuyler
- **Greenhook Ginsmiths**, Brooklyn
- **Harvest Spirits**, Valatie, contea di Columbia
- **Hillrock Estate Distillery**, Ancram, contea di Columbia
- **Industry City Distillery**, Brooklyn
- **Jack From Brooklyn Distillery**, Brooklyn
- **Kings County Distillery**, Brooklyn
- **New York Distilling Company**, Brooklyn
- **Prohibition Distillery**, Roscoe, contea di Sullivan
- **Still The One Distillery**, Port Chester, contea di Westchester
- **The Noble Experiment**, Brooklyn
- **Tuthilltown Spirits**, Gardiner, contea di Ulster
- **Uncouth Vermouth**, Brooklyn
- **Van Brunt Stillhouse**, Brooklyn
- **Warwick Valley Winery and Distillery**, Warwick, contea di Orange

Su Manhattan Cocktail Classic

Un pò Festa, party, conferenza, cocktail party, la Manhattan Cocktail Classic è una manifestazione annuale e luogo di incontro tra una miriade di cocktail e cultura. Con circa 100 eventi sparsi in cinque giorni e tre borghi, la Classic offre una vasta gamma di esperienze uniche per gli appassionati e professionisti, ampliando la definizione di ciò che costituisce un “evento cocktail.” Il quarto Classic annuale avrà luogo dal 17 al 21 maggio 2013. I fan del cocktail possono visionare il programma. Per maggiori informazioni, andare su www.manhattancocktailclassic.com. Segui il Classic su Twitter su @cocktailclassic o metti “mi piace” nella nostra pagina Facebook su <http://www.facebook.com/ManhattanCocktailClassic>.

###

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