



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Per la diffusione immediata: 24 luglio 2014

GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA LA FORMAZIONE DI UN GRUPPO DI LAVORO SULLA BIRRA ARTIGIANALE PER FORMULARE RACCOMANDAZIONI SU COME FARE PROSEGUIRE LA CRESCITA DEL SETTORE DELLA BIRRA ARTIGIANALE NELLO STATO DI NY.

La formazione del Gruppo è una conseguenza diretta del Summit su vino, birra, liquori e sidro

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi la formazione primo Gruppo di lavoro in assoluto sulla birra artigianale, che dovrà formulare delle raccomandazioni su come continuare a stimolare la rapida espansione del settore della birra artigianale nello Stato. Il Gruppo di lavoro, che è una diretta conseguenza del 2° Summit su vino, birra, liquori e sidro, sarà composto da rappresentanti del settore delle bevande artigianali, delle istituzioni universitarie e della ricerca, del settore agricolo e del governo dello Stato.

“Il settore della birra artigianale nello stato di New York ha visto una crescita enorme negli ultimi quattro anni - e abbiamo intenzione di mantenere questo slancio”, ha detto il Governatore Cuomo. “Riunendo i leader dell'industria, del mondo accademico e del settore pubblico, possiamo fare in modo che l'Empire State diventi un posto ancora migliore per la lavorazione e la promozione di bevande di livello mondiale. Questo è ciò che ho chiesto di fare a questo Gruppo di lavoro e sono sicuro che avrà un ruolo importante nel continuare a dare vita ad un ambiente vivace per l'industria della birra artigianale”.

Il Gruppo di lavoro contribuirà a coordinare e migliorare la comunicazione tra tutti i segmenti del settore della birra artigianale e il governo dello stato. I suoi membri lavoreranno insieme per identificare i bisogni emergenti, tra cui la ricerca su nuove varietà di luppolo e orzo, metodi di produzione e tendenze dei consumatori ed anche di fare in modo che lo Stato disponga delle infrastrutture adatte per questo settore in crescita.

Il Gruppo di lavoro continuerà dal punto in cui si è fermato il Summit rivedendo le aree di potenziale riforma normativa e continuando a fare evolvere lo sportello unico [One Stop Shop](#) dell'Empire State Development, che è stato studiato per fornire ai produttori di bevande di New York un unico punto di contatto con il governo per l'assistenza in materia di normative, licenze, incentivi statali, domande o problematiche specifiche del settore. I membri del Gruppo forniranno assistenza nello sviluppo e/o nella definizione di programmi promozionali e di marketing quali [Taste NY](#), [Pride of New York](#) e Trails per

Italian

promuovere l'agricoltura nello stato di New York ed esplorare al contempo le potenziali opportunità di finanziamento a beneficio del settore.

I membri del Gruppo di lavoro, che sarà guidata dal Responsabile del Dipartimento di Stato per l'Agricoltura e Mercati, sono:

- **Gary C. Bergstrom**, Ph.D., professore del dipartimento di Patologia Vegetale e Microbiologia Vegetale presso la Cornell University
- **Jimmy Carbone**, Conduttore, Beer Sessions Radio
- **Larry Fisher**, Presidente, Northeast Hop Alliance
- **Steve Hindy**, Co-fondatore, Brooklyn Brewery
- **David Katleski**, Fondatore della Empire Brewing Company e Presidente della NYS Brewers Association
- **Paolo Leone**, Direttore Esecutivo, NYS Brewers Association
- **Natalie Mattrazzo**, Co-proprietario, The FarmHouse Brewery
- **Steven Miller**, Esperto di luppoli della Cornell
- **June Russell**, Direttore di Farm Inspections & Strategic Development presso Greenmarket, GrowNYC
- **Gregg Stacy**, Vice Presidente, Direttore Marketing & Vendite presso la Brown Brewing Company
- **Bill Verbeten**, Agronomo regionale, Cornell Cooperative Extension
- **Justin Whipple**, Proprietario della Whipple Brothers Farms

Parteciperanno al gruppo di lavoro anche rappresentanti della Liquor Authority dello Stato e dell'Empire State Development

Il Responsabile per Agricoltura dello Stato, Richard A. Palla, ha dichiarato: “I summit sulle bevande prodotte nelle fattorie organizzati dal Governatore hanno gettato le basi per una crescita senza precedenti del settore e questo gruppo di lavoro andrà ulteriormente su questa strada. Il governatore Cuomo ha riunito alcuni tra le migliori e più brillanti menti del settore per esaminare le sfide e sviluppare soluzioni di lavoro. E' emozionante fare parte dell'agricoltura di New York in questo momento e il boom nel settore della birra artigianale ne è una delle ragioni principali”.

Il Presidente della Liquor Authority dello Stato, Dennis Rosen, ha dichiarato, “Sotto la guida del Governatore, i produttori artigianali di New York hanno sperimentato una crescita esplosiva dal

Italian

momento che lo Stato ha stretto una partnership con l'industria per creare nuove licenze di fabbricazione artigianale, revisionare le leggi antiquate e modernizzare la normativa. Questo Gruppo di lavoro migliorerà questa partnership in quanto lavoreremo tutti insieme per ampliare ulteriormente le opportunità per i nostri imprenditori che lavorano nelle fattorie al fine continuare a creare posti di lavoro ed uno sviluppo economico sostenibile in tutte le comunità dello Stato”.

Il Presidente, CEO e Responsabile dell'Empire State Development, Kenneth Adams, ha affermato: “L'enorme crescita nel settore delle bevande è un risultato diretto del lavoro congiunto tra le figure chiave del settore e lo Stato per potere affrontare con successo potenziali ostacoli. Il Gruppo di lavoro dei produttori di birre artigiane di NY approfondirà ulteriormente questa collaborazione per migliorare la nostra comunicazione e reattività alle esigenze del settore delle bevande artigianali, contribuendo a creare nuovi posti di lavoro e a promuovere meglio i nostri prodotti locali”.

Nel luglio 2012, il governatore Cuomo ha firmato la legislazione per la creazione di una licenza per la produzione di birra in fattoria al fine di promuovere l'uso di ingredienti locali nelle birre artigianali. Dal momento che la legge è entrata in vigore nel gennaio 2013, in tutto lo stato hanno aperto 48 nuovi birrifici agricoli. Come le cantine agricole, i birrifici agricoli producono artigianalmente la birra “New York” con quantità specifiche di ingredienti di produzione locale che aumenteranno gradualmente dal 20 al 90 per cento entro il 2024. I birrifici agricoli godono di privilegi simili alle cantine agricole, tra cui la possibilità di gestire fino a cinque punti di vendita fuori dalla loro sede, di aprire ristoranti, di offrire delle degustazioni e di vendere prodotti correlati che possono includere souvenir, cibo per accompagnare le degustazioni di birra ed attrezzature varie.

I microbirrifici di New York continuano a registrare una crescita senza precedenti. L'Empire State è ora sede di 100 microbirrifici, con un aumento del 150 per cento dal 2011. Inoltre, il numero di birrifici con ristorante è aumentato da 10 nel 2011 agli attuali 26, con un incremento del 160%.

Attualmente, nello Stato di New York sono piantati a luppolo circa 225 acri, di cui 150 saranno raccolti quest'anno, per un totale di oltre 100.000 libbre di luppoli.

È possibile ottenere maggiori informazioni sui settori in crescita relativi a birra, vino, alcolici e sidro, visitando lo sportello unico [One Stop Shop](#) e la pagina 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