



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Per la diffusione immediata: 5 agosto 2014

IL GOVERNATORE CUOMO FIRMA il disegno di legge che autorizza la scuola alberghiera Culinary Institute of America a produrre e a vendere bevande alcoliche

Oggi il governatore Andrew M. Cuomo ha firmato un disegno di legge che consente alla scuola alberghiera Culinary Institute of America di produrre e vendere bevande alcoliche, dandole il via libera per creare un piccolo birrificio nel suo campus di Hyde Park. Il birrificio è frutto di una donazione e verrà gestito insieme al birrificio di Brooklyn. L'apertura al pubblico è prevista per l'estate 2015. Farà da complemento ai ristoranti formativi della scuola alberghiera Culinary Institute of America, che attraggono turisti da tutto il mondo, e funge da mezzo per aggiungere corsi sulla fabbricazione di birra artigianale.

Il governatore Cuomo ha dichiarato che "l'azione odierna ha dato il via libera a una vera partnership innovativa tra la scuola alberghiera Culinary Institute of America e il birrificio di Brooklyn. Consentendo a questa scuola formativa di fama internazionale di unire le forze con uno dei birrifici più rappresentativi di New York, oggi riusciamo a rafforzare ulteriormente il settore turistico di mezza Hudson Valley, nonché a portare il fiorente settore della birra artigianale a un nuovo livello, formando professionalmente i birrifici di domani".

Il senatore Terry Gipson, promotore del disegno di legge, ha dichiarato: "Aver aggiunto un programma di fabbricazione della birra artigianale al campus della scuola alberghiera Culinary Institute of America a Hyde Park sarà un'attrazione ben accolta dal nostro settore turistico di Hudson Valley. Ma soprattutto, gli studenti avranno la possibilità di provare in prima persona questo fiorente settore proprio qui a Dutchess County. Ringrazio il governatore Cuomo e il deputato della Camera Barrett per il supporto dato a questo disegno di legge".

Il deputato della Camera Didi Barrett, promotore del disegno di legge, ha affermato che "Culinary Institute of America è una delle scuole alberghiere migliori del Paese e la produzione di birra artigianale è un settore in rapida crescita dell'economia del nostro Stato. Dando l'opportunità alla scuola

Italian

alberghiera di sviluppare un birrificio artigianale e di stringere una partnership con un leader di settore come il birrificio di Brooklyn per creare un curriculum di tutto rispetto, verrà potenziato il ruolo di leader di Hudson Valley nella produzione di bevande artigianali con i suoi birrifici, distillerie, sidrerie e cantine eccezionali. Le partnership come queste offrono conoscenze e competenze a una nuova generazione di agricoltori e imprenditori, rafforzando la nostra economia locale e attraendo nuovi visitatori nella nostra regione”.

L'aggiunta della produzione di birra artigianale arricchirà l'esperienza sia degli studenti che dei clienti della scuola alberghiera Culinary Institute of America. Fondata come prima e unica scuola del suo genere negli Stati Uniti, Culinary Institute of America è oggi la migliore scuola alberghiera al mondo ed è molto apprezzata per il suo lavoro innovativo nella formazione culinaria, nella ricerca e nel servizio di settore. Il campus è da tempo un'importante meta sia per i newyorkesi che per i villeggianti di tutto il mondo, che amano mangiare negli incredibili ristoranti del campus di Hyde Park e apprezzano la bellezza di Hudson Valley.

Waldy Malouf, direttore senior per le operazioni legate a cibo e bevande presso la scuola alberghiera Culinary Institute of America, ha sostenuto che “il microbirrificio presso la Culinary Institute of America sarà parte integrante del curriculum della scuola. Con la collaborazione del birrificio di Brooklyn, questa struttura insegnerà agli studenti la fermentazione, utilizzando i chicchi nella fabbricazione della birra, gli abbinamenti alimentari, nonché la gestione dell'attività di ristorazione del “pub della fermentazione della birra”. Come bonus, i residenti e i villeggianti di Hudson Valley potranno assaggiare il lavoro degli studenti in tutti i nostri ristoranti del campus. Tutta la famiglia della scuola apprezza l'impegno del governatore volto a contribuire alla realizzazione di questa opportunità formativa unica”.

Steve Hindy, fondatore e presidente del birrificio di Brooklyn, ha dichiarato: “Siamo grati al governatore Cuomo e alla legislatura per averci permesso di donare un birrificio e di aiutare a sviluppare un programma di fabbricazione della birra presso la scuola alberghiera. La Culinary School of America è la migliore scuola alberghiera del Paese ed è giusto che tra il loro curriculum possano vantare un corso di fabbricazione della birra”.

Il numero di birrifici con ristorante a New York sono cresciuti del 200 per cento, dai 10 del 2011 ai 30 di oggi, escludendo quello che viene autorizzato da questo disegno di legge. Inoltre, l'Empire State è ora sede di 103 microbirrifici, con un aumento del 156 per cento rispetto ai 40 del 2011.

Nel luglio 2012, il governatore Cuomo ha firmato la normativa 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. Da quando la legge è entrata in vigore nel gennaio 2013, in tutto lo stato hanno aperto 53 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.

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 <http://www.taste.ny.gov>.

Questa legge è stata approvata dal Senato degli Stati Uniti come S7621 e dalla Camera come A9846.

###

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