



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

**Para publicación inmediata:** 27 de junio del 2014

**ANUNCIA EL GOBERNADOR CUOMO QUE NEW YORK ES EL SEGUNDO MAYOR PRODUCTOR DE MIEL DE MAPLE EN EL 2014**

***Logra New York su tercer mejor año en producción de maple en los últimos 20 años***

El Gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy que el Estado de New York retuvo su posición como el segundo mayor productor de miel de maple del país en el 2014, produciendo 546,000 galones de miel de maple con 2.2 millones de tubos de extracción, de acuerdo con el Servicio Estadístico Agrícola Nacional del USDA. Gracias al duro trabajo de los dedicados productores de maple del estado, este es el tercer mejor año para la producción de maple en los últimos 20 años.

“Este es otro año excelente para los productores de maple de New York, que de nuevo han demostrado que la industria agrícola de nuestro estado está entre las mejores del país para generar productos de alta calidad”, dijo el Gobernador Cuomo. “Ofrezco mis felicitaciones a nuestros productores de maple por este significativo logro, y animo a todos los neoyorquinos a probar algunos de los productos de clase mundial que nuestros productores locales tienen para ofrecer”.

La industria del maple en el estado ha enfrentado muchos retos este año después de los largos y fríos meses de febrero y marzo, que causaron varios períodos de tiempo en los que no hubo producción. Esto causó inquietud a los productores que usaban tecnología antigua con cubos y tuberías por gravedad, ya que cuando la producción de savia se detuvo durante el invierno, los tubos se cerraron y la savia dejó de fluir. Los productores que usaban nuevas tuberías de vacío pudieron mantener sus tuberías funcionando sin problemas, permitiéndoles producir miel de maple durante toda la temporada.

Los productos de maple del Estado de New York, incluyendo mieles y cremas, pueden obtenerse en las tiendas Taste NY en la Autopista Estatal de New York y en el mercado Taste NY en Todd Hill ubicado en la Autopista Estatal Taconic. También se exhiben de manera destacada en eventos de Taste NY en todo el estado, que permiten a los productores de maple obtener promoción para sus productos y aumentar sus ventas. Muchos productores de maple usan la etiqueta Pride of NY en sus productos, que pueden ser adquiridos en numerosas tiendas de abarrotes y mercados campesinos, promoviendo el hecho de que son productos agrícolas de New York.

Spanish

El comisionado de Agricultura Estatal Richard A. Ball dijo, “Por mucho tiempo he admirado el duro trabajo y dedicación necesarios para producir miel de maple en New York, cuyos resultados han sido extraordinarios. Asistí a varios eventos de fines de semana de maple a principios del 2014, uno de ellos organizado por estudiantes de FFA, y otro en North Country. La industria del maple de New York está muy orgullosa de su trabajo, y con justa razón. Este anuncio es evidencia clara de que nuestra industria del maple tiene las herramientas y el compromiso para enfrentar cualquier reto de manera directa”.

Dwayne Hill, presidente de la Asociación de Productores de Maple del Estado de New York, dijo, “Cada año nos recuerda que la Madre Naturaleza está a cargo y los porcentajes de colores de miel de maple que producimos son determinados en gran parte por factores ambientales. Este año hubo un bajo porcentaje de miel ámbar claro, y la mayor parte de la cosecha fue constituida por colores medios y oscuros. Esto es bueno para los consumidores, ya que los sabores más populares de maple son el ámbar medio y el oscuro”.

El presidente del Buró de Granjas de New York Dean Norton dijo, “Los productores de maple de New York una vez más han respondido con una temporada extraordinaria. Deben ser felicitados por la innovación y el duro trabajo que realizan en arcedos y puestos de savia en todo el estado. Los productores de maple son una parte valiosa de la agricultura de New York, y quisiera animar a los consumidores a apoyar los muchos y deliciosos productos que hacen”.

El centro del maple de la Asociación de Productores de Maple del Estado de New York está ubicado en el Edificio de Horticultura en la Gran Feria Estatal de New York en Syracuse, que se realiza del 21 de agosto al 1 de septiembre. La madera que rodea al centro del maple proviene de un árbol de maple que alguna vez estuvo entubado para extracción de savia. Este año, la asociación planea mostrar un sistema de entubado en funcionamiento con agua (representando a la savia) fluyendo a través de tuberías transparentes hasta un liberador. El liberador se llenará y vaciará periódicamente, creando ruido y un chapuzón. La asociación también está diseñando un corte longitudinal de un árbol para mostrar cómo la savia fluye hacia arriba y abajo dentro del árbol de maple conforme la temperatura cambia.

Para más información sobre los maples en el Estado de New York por favor visite [www.nysmaple.com](http://www.nysmaple.com).

###

Noticias adicionales disponibles en [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
Estado de New York | Executive Chamber | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418

\*\*\*\*\*  
**WE WORK FOR THE PEOPLE**  
PERFORMANCE \* INTEGRITY \* PRIDE

Spanish