



De publicación inmediata: 01/03/2019

GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

EL GOBERNADOR CUOMA ALIENTA A LOS NEOYORQUINOS A PARTICIPAR DE LOS FINES DE SEMANAS DEL JARABE DE ARCE PARA APOYAR A LAS INDUSTRIAS AGRÍCOLA Y TURÍSTICA

La Vicegobernadora celebra a los productores del programa y anuncia los siguientes Fines de Semana del Jarabe de Arce con la primera ceremonia de recolección de la temporada

La participación en el programa Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York asciende a más del triple; la producción del jarabe de arce sigue creciendo a cifras récord

Se alienta a los neoyorquinos a participar de los Fines de Semana del Jarabe de Arce que se desarrollarán en más de 180 lugares del Estado los días 23-24 y 30-31 de marzo

El gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy que la participación de los productores de jarabe de arce en el programa de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York ha aumentado más del triple desde el año pasado: ahora más de 50 productores de todo el Estado participan en el programa de marketing. El programa aumenta la exposición que reciben los productores de jarabe de arce de Nueva York, que se encuentran en el segundo puesto de producción de jarabe a nivel nacional y generan un impacto económico de aproximadamente \$141 millones cada año. Los Fines de Semana del Jarabe de Arce programados para los días 23-24 y 30-31 de marzo ayudarán a destacar la industria creciente del jarabe de arce y dar a conocer el trabajo de los productores que son parte del programa de Alimentos Cultivados y Certificados.

“Nuestros dedicados productores de jarabe de arce elaboran algunos de los mejores productos del mundo y forman parte integral de la industria de la agricultura y del turismo del Estado”, **dijo el gobernador Cuomo**. “Durante el mes que viene se celebrarán eventos en casi 200 lugares y, por esto, aliento a los neoyorquinos y a los turistas por igual a visitar un establecimiento agropecuario local y experimentar de primera mano esta larga tradición y apoyar la economía local”.

Para celebrar los próximos Fines de Semana del Jarabe de Arce, la vicegobernadora Kathy Hochul participó de la primera ceremonia de recolección de la temporada en Smith’s Maple Farm en Boston, condado de Erie.

“Para mí, siempre es un momento especial de la primavera visitar establecimientos agropecuarios de todo el Estado y celebrar los Fines de Semana del Jarabe de Arce”, **sostuvo la vicegobernadora Kathy Hochul, quien participó en un evento de recolección hoy en Smith's Maple Farm para inaugurar la celebración.** “Participo habitualmente en los desayunos anuales con panqueques que se ofrecen en esta época del año para presentar toda la gran cantidad de usos del jarabe de arce. He visto de primera mano cómo nuestros incansables productores agropecuarios y sus familias han convertido la industria del jarabe de arce en un inmenso orgullo para nuestro Estado. Nueva York ocupa el segundo lugar a nivel nacional en la producción de jarabe de arce, ya que se crean empleos y la economía crece. Continuaremos invirtiendo y haciendo crecer la industria para garantizar el éxito constante”.

Durante todo el mes de marzo, los establecimientos agropecuarios productores de jarabe de arce de todo el Estado abrirán sus puertas al público para ofrecer visitas y desayunos, vender productos de jarabe de arce y mostrar el proceso de producción del jarabe de arce, que incluye el sistema tradicional de canillas en los árboles y los métodos más modernos en que se utilizan aspiradoras para aumentar la recolección de savia por árbol. En el transcurso de las próximas semanas, el comisionado de Agricultura Richard Ball también visitará varios establecimientos productores de jarabe de arce para celebrar el éxito de esta industria en Nueva York.

Los Fines de Semana del Jarabe de Arce tendrán lugar los días 23-24 y 30-31 de marzo en 180 establecimientos productores de jarabe de arce y museos a lo largo del Estado. Se espera que participen más de 400.000 visitantes en las actividades de los Fines de Semana del Jarabe de Arce, y que esto impulse el turismo agrícola en todo el estado. Una lista de búsqueda de los eventos del Fin de Semana del Jarabe de Arce está disponible [aquí](#).

Promociones de jarabe de arce

El programa de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York ayuda a divulgar el trabajo de los productores y cosechadores de Nueva York que adhieren a las normas de seguridad alimenticia y sustentabilidad ambiental. En este caso, el jarabe de arce debe provenir de árboles de arce y debe ser procesado en el estado de Nueva York. Para cumplir con las normas de seguridad alimenticia, los participantes deberán haber completado con éxito una clase de seguridad alimenticia en la producción de jarabe de arce, ideada en conjunto por Cornell Cooperative Extension y la Asociación de Productores de Jarabe de Arce de la Región Oeste de Nueva York, y deberán seguir las mejores prácticas de seguridad alimenticia que están sujetas a una inspección en el sitio.

Los productores de jarabe de arce también deben participar de un programa de manejo ambiental que promueve la sustentabilidad y mantiene a los bosques saludables y productivos, como por ejemplo el Programa de Gestión Ambiental Agrícola (AEM, por sus siglas en inglés) del estado de Nueva York, que es administrado a través de los Distritos de Conservación de Aguas y Suelos, o el programa Certified Tree Farmer, que es administrado por American Tree Farm System.

Puede encontrar la lista actual de productores de jarabe de arce que se han sumado al programa de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York [aquí](#).

Además, los Mercados Taste NY del Centro de Bienvenida del Estado destacarán el jarabe de arce durante todo el mes de marzo. Los mercados tendrán promociones especiales, ofrecerán degustaciones de productos de jarabe de arce y compartirán información sobre eventos regionales dedicados al jarabe de arce.

El comisionado del Departamento de Agricultura y Mercados del estado de Nueva York, Richard A. Ball, sostuvo: “Aliento a todos a apoyar a su productor local de jarabe de arce disfrutando todas las deliciosas propuestas con jarabe de arce este mes: desde desayunos de panqueques hasta paseos educativos. El arce es el primer cultivo agrícola de la temporada y tenemos tremendos productores que dedican mucho trabajo a la elaboración de los productos más dulces. Nos enorgullece promocionar sus esfuerzos en pos de la seguridad alimenticia y la sustentabilidad ambiental a través del programa de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York y ayudar al crecimiento de sus negocios”.

La presidenta del Comité de Agricultura del Senado, Jen Metzger, afirmó: “El jarabe de arce de Nueva York proviene, en su mayoría, de pequeñas empresas familiares y, además de producir una amplia variedad de deliciosos productos, el arce puro es un recurso sustentable y renovable que contribuye a la conservación de los bosques. El Fin de Semana del Jarabe de Arce es una hermosa época del año para que el público disfrute de los recorridos por los establecimientos productores, demostraciones de los procesos y tradiciones de elaboración de azúcar de arce y, por supuesto, ¡degustaciones!”

La presidenta del Comité de Agricultura de la Asamblea, Donna Lupardo, sostuvo: “El Fin de Semana del Jarabe de Arce es un evento imperdible en la Región Norte del estado de Nueva York. Los productos de arce se encuentran entre los más populares en las tiendas de Taste NY y mercados de productores agropecuarios de todo el estado, y eventos como este les da a los clientes la posibilidad de ver cómo se elaboran. Al ser el segundo productor más importante del país, la industria de jarabe de arce de Nueva York es uno de los motores que impulsan nuestra creciente economía agrícola”.

El coordinador del Fin de Semana del Jarabe de Arce del estado de Nueva York, Keith Schiebel, expresó: “El Fin de Semana del Jarabe de Arce es un genial evento familiar y entretenido que toda la familia puede disfrutar. Durante dos fines de semana, nuestros productores de jarabe de arce invitan al público a acercarse a los establecimientos agropecuarios a disfrutar uno de los productos más dulces de la agricultura: el jarabe de arce puro de Nueva York”.

La directora ejecutiva de la Asociación de Productores de Jarabe de Arce del estado de Nueva York, Helen Thomas, sostuvo: “Al llegar el final del invierno y los primeros indicios de primavera, el Fin de Semana del Jarabe de Arce nos brinda la oportunidad de celebrar la agricultura con la cosecha del primer producto alimenticio recolectado en la nueva temporada de cultivo: ¡el jarabe de arce! Los productores de jarabe de arce de todo Nueva York sienten un profundo orgullo de demostrar la producción de jarabe de arce a través de eventos a puertas abiertas y, a la vez, de elaborar los mejores productos de jarabe de arce del mundo”.

El presidente de la Asociación de Productores de Jarabe de Arce de la Región Oeste de Nueva York y propietario de Zimpfer's Maple Products, Greg Zimpfer, manifestó: “Cuando creamos el Fin de Semana del Jarabe de Arce en el condado de Wyoming hace 23 años, era un evento local, de un solo día”, **comentó Greg Zimpfer de Zimpfer Maple en Attica, cofundador del Fin de Semana del Jarabe de Arce.** “Nunca pensamos que crecería hasta convertirse en un evento a nivel estatal que atrae a decenas de miles de familias”.

La industria del jarabe de arce superó la producción de los últimos 74 años en la temporada del 2018 con 806.000 galones de jarabe de arce, lo que implica un aumento de casi el 50% en los últimos 5 años, acorde al Servicio Nacional de Estadísticas de Agricultura del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. La producción de jarabe de arce de Nueva York constituyó alrededor del 19% del total nacional. El número de canillas de recolección también sigue aumentando, con más de 2,73 millones de canillas produciendo en el año 2018, el mayor número desde 1943.

El gobernador Cuomo lanzó el programa Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York en el 2016 para ayudar a satisfacer la demanda creciente de productos cultivados o producidos con más altos estándares por parte de los consumidores. El programa certifica a los productores del estado de Nueva York que adhieren a los altos estándares de calidad ambiental y seguridad alimentaria. El Departamento de Agricultura y Mercados apoya a los productores de Alimentos Cultivados y Certificados a través de una campaña de marketing que incluye etiquetas en los productos, materiales de promoción, como el sitio web de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York, y materiales de venta.

Los productos Cultivados y Certificados pueden hallarse en mercados agrícolas y los principales mercados como Tops Friendly Markets, Price Chopper, Hannaford, Stewarts Shops y Shop-Rite. Para más información acerca del Programa de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York, visite certified.ny.gov, o siga al Programa en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).

Los productores interesados en saber más sobre cómo hacer que sus productos sean Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York y sobre cómo calificar pueden contactarse con el Departamento de Agricultura y Mercados al (800) 554-4501 o por correo electrónico a NYSGrownAndCertified@agriculture.ny.gov.

###

Más noticias disponibles en www.governor.ny.gov
Estado de Nueva York | Cámara Ejecutiva | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

[CANCELAR SUSCRIPCIÓN](#)