



Para publicación inmediata: 25/03/2015

GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

ANUNCIA EL GOBERNADOR CUOMO QUE CASI 300 INSTITUCIONES ASUMEN EL COMPROMISO PRIDE OF NY

El Chef de fama internacional Charlie Palmer y la rectora interina de SUNY Geneseo Carol Long firman el compromiso

Está el estado adelantado en su objetivo de triplicar el número de restaurantes participantes para apoyar los productos cultivados y hechos en New York

El Gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy que casi 300 restaurantes de todo el estado han asumido el compromiso Pride of NY, casi triplicando el número de restaurantes que apoyan activamente los productos y bebidas agrícolas del Estado de New York desde el año pasado. El compromiso es parte de la iniciativa Taste NY, y fue creado para aumentar la adquisición, promoción y educación sobre productos cultivados y hechos en el estado de New York. Al firmar el compromiso, restaurantes y chefs desde North Country hasta la Ciudad de New York han prometido ampliar su uso de productos del Estado de New York en un diez por ciento o más.

“Nuestro estado produce algunos de los mejores alimentos y bebidas del mundo, y es una receta para el éxito cuando más neoyorquinos compran productos de New York”, dijo el Gobernador Cuomo. “Al asumir el compromiso Pride of NY, chefs, restaurantes y hasta escuelas de cada rincón del estado están ayudando a presentar a más clientes los productos de clase mundial que New York tiene para ofrecer. Agradezco a los más de 300 participantes que se nos han sumado en esta iniciativa, y espero ver a nuestra industria agrícola seguir creciendo y prosperando en los años venideros”.

Dos de los individuos que más recientemente han asumido el compromiso son el chef de fama internacional Charlie Palmer y la rectora interina de SUNY Geneseo Carol Long.

Durante la Segunda Cumbre Anual de la Cerveza, Vino, Licores y Sidra del Estado de New York del 8 de abril del 2014, el Gobernador fijó a meta de triplicar el número de restaurantes que participan en el compromiso Pride of NY en tres años. Con el crecimiento de la iniciativa para incluir a más de 300 restaurantes e importantes chefs de la industria, el Estado está muy adelantado para alcanzar este objetivo para el 2017.

El comisionado de Agricultura del Estado Richard A. Ball dijo, “Hemos visto una respuesta increíble al compromiso Pride of NY, y la importancia de esta iniciativa está llegando a todos los rincones del estado. Con más y más restaurantes que buscan servir alimentos frescos cultivados y producidos de manera local, podemos conectar mejor a nuestros granjeros con nuevos mercados y aumentar la exposición de los mejores alimentos y bebidas del Estado de New York”.

Cada chef y/o restaurante que participa en la iniciativa se ha comprometido a:

1. Aumentar en un 10% o más el abastecimiento de productos e ingredientes cultivados y producidos en el estado de New York, incluyendo artículos de productores de alimentos y bebidas de New York,
2. Presentar, resaltar y aumentar en un 10 por ciento los vinos, cervezas, licores, sidras y otras bebidas producidas localmente en sus menús de bebidas,
3. Presentar nuevos platillos temáticos de New York preparados con productos de temporada de productores locales,
4. Comunicar en forma consistente su compromiso con sus proveedores, compañeros y público en general para fomentar más apoyo a los alimentos y bebidas del estado de New York
5. Instruir y mantener informado a su personal sobre los productos cultivados y producidos localmente en el estado de New York.

Puede ver una lista de las compañías que han firmado el compromiso Pride of NY [aquí](#). Varias de las compañías listadas han firmado para más de una ubicación.

El Chef de fama internacional Charlie Palmer recientemente asumió el compromiso Pride of NY y se ha comprometido a adquirir los ingredientes de mejor calidad del Estado de New York, y ha presentado una selección totalmente nueva de vinos, cervezas y licores orientada a New York en su restaurante de carnes de la Ciudad de New York.

El Chef Charlie Palmer dijo, “Por fin tener un gran restaurante de carnes en New York y trabajar para aumentar nuestro apoyo por los productores de New York es realmente un momento de orgullo para mí. Nuestro equipo realmente ha asumido la cultura de productores y los productos locales de New York y estamos muy emocionados de presentar todas estas grandes bebidas de calidad de manera prominente en nuestras listas”.

Carol Long, rectora interina de SUNY Geneseo, quien firmó personalmente el compromiso Pride of NY, dijo, “La Universidad Estatal de New York en Geneseo y los servicios auxiliares del campus se enorgullecen de firmar el compromiso Pride of New York para sostener y ampliar nuestros esfuerzos de incrementar nuestro uso de productos cultivados y producidos en New York en todo nuestro campus y nuestra comunidad. Estamos orgullosos de la calidad de los productos cultivados y producidos de manera local en New York; los destacamos en nuestro campus y comunicamos nuestro compromiso de comprar en New York a nuestros proveedores. Estamos especialmente complacidos de asociarnos con granjas y empresas locales en nuestro

agrícola condado de Livingston, y reconocemos lo importantes que son estos negocios para la economía regional”.

La Chef ejecutiva Madison Parks de Midtown Premiere Restaurant and Lounge en Poughkeepsie dijo, “Asumir el compromiso Pride of NY ha sido muy importante para mí. Cuando era niña mi madre siempre cultivó nuestras propias verduras, y no había nada más emocionante que comer tomates frescos recién cortados. Ahora como adulta y profesional tengo múltiples relaciones con granjeros locales. Saber de dónde viene exactamente tu comida es algo muy querido para mí. Además de eso, sabes exactamente qué le ponen a las plantas y puedes elegir las en su momento más fresco para garantizar la calidad más increíble. Por último, tengo que decir que trabajar con granjas y proveedores locales mantiene el dinero en nuestro patio trasero. Ayudarnos unos a otros es lo que hace que funcione el mundo”.

Scott Murray, Chef ejecutivo y propietario de Anthony’s Restaurant & Bistro de Plattsburgh dijo, “Comprar a nivel local, regional e incluso estatal nos da la oportunidad de desarrollar relaciones con nuestros agricultores y productores. Cuando tenemos una relación personal con nuestros agricultores y productores, se convierte en una apreciación mutua entre ellos y el restaurante. Este contacto directo nos da la capacidad de fortalecer nuestro conocimiento y comprender mejor los productos que usamos y la gente que está detrás de ellos. Como chef, esta consciencia aumenta el orgullo y la confianza que tenemos en nuestra cocina”.

El Chef Waldy Malouf del Instituto Culinario de América dijo, “El Instituto Culinario de América está dedicado a proporcionar la mejor educación culinaria del mundo, y una parte clave de ello es ayudar a los estudiantes de nuestro programa a entender la importancia de apoyar a productores locales siempre que sea posible. De hecho, la universidad actualmente compra productos de más de 30 granjeros del Estado de New York, contribuyendo más de un millón de dólares a la economía local. Al asumir el compromiso de Taste NY, los restaurantes del Instituto Culinario de América están destacando el uso de productos del Estado de New York y reforzando nuestro compromiso no sólo de adquirir alimentos de New York, sino de apoyar a los productores que son una parte tan importante de la economía del estado. Al asumir el compromiso de Taste NY, todos ganamos, estudiantes, chefs, productores y nuestros comensales”.

Para unirse a estos restaurantes y hacer el compromiso Pride of NY, haga clic [aquí](#), o para más información envíe un correo electrónico a TasteNY@agriculture.ny.gov.

El programa Taste NY del Gobernador se enfoca en marcar y expandir la industria de alimentos y bebidas de New York, al poner a disposición y hacer reconocible para los neoyorquinos la amplia variedad de alimentos y bebidas, producidos y cultivados en el estado, así como a la industria hospitalaria y al público a nivel nacional. Como parte de los esfuerzos del Gobernador Cuomo para promover la agroindustria en todo el estado, Taste NY está siendo comercializado a través de una gama de esfuerzos promocionales, incluyendo carpas de Taste NY en importantes eventos, tiendas Taste

NY en centros de transporte y un sitio web dedicado, www.taste.ny.gov.

Sodexo respondió rápidamente al llamado de Pride of New York, movilizando a más de 25 de sus ubicaciones en campus de SUNY para participar en el programa Pride y llevar el mensaje sobre productos de New York a áreas únicas.

###

Noticias adicionales disponibles en www.governor.ny.gov
Estado de New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418