



**Per la diffusione immediata: 29/04/2015 IL GOVERNATORE ANDREW M. CUOMO**

**IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA CHE IL CULINARY INSTITUTE OF AMERICA SARÀ PARTNER PER L'EDUCAZIONE NEL PROGRAMMA TASTE NY**

***Lo Stato e il college collaboreranno alla promozione di cibi e bevande prodotti in New York***

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha nominato oggi il Culinary Institute of America partner per l'educazione nel programma Taste NY, tramite una collaborazione tra lo Stato e il college, diretta a promuovere i settori relativi a cibi e bevande di New York. Il Culinary Institute, con sede nella Valle dell'Hudson, lavorerà a stretto contatto con il Dipartimento dello Stato dell'agricoltura e i mercati su varie iniziative, dirette ad ampliare la conoscenza dei prodotti alimentari dello Stato sotto il marchio di Taste NY.

“Lo Stato di New York vanta alcuni dei migliori prodotti e beni locali in circolazione e questo partenariato metterà in ulteriore evidenza tutto ciò che ha da proporre la nostra industria degli alimenti e delle bevande” ha affermato il Governatore Cuomo. “Non mi viene in mente un partner migliore del Culinary Institute, che ha sede in New York, per lavorare con Taste NY, e sono ansioso di osservare i suoi programmi all'opera per promuovere beni prodotti su tutto il territorio dello Stato. Si tratta di un'ulteriore azione intrapresa dalla nostra amministrazione per favorire la crescita del nostro fantastico settore agricolo statale e offrire i prodotti locali a consumatori di tutto il mondo”.

Durante il primo anno di questo partenariato, il Culinary Institute predisporrà programmi mirati agli appassionati di cibi, tra cui campi di addestramento e lezioni di cucina di una giornata a marchio Taste NY, presso il campus Hyde Park del college, oltre a una serie di video educativi di cucina caratterizzati dalla presenza di prodotti dello Stato di New York. Un ristorante del campus, American Bounty Restaurant, organizzerà anche tre Farmer's Dinner (Pasto dell'agricoltore) a tema Taste NY, durante la stagione del raccolto ad autunno 2015.

Il partenariato potrebbe essere rinnovato ogni anno e, mentre si espande, il college e lo Stato di New York studieranno la possibilità di utilizzare il teatro da 800 posti Marriott Pavilion e il centro conferenze nel campus del college, per ospitare conferenze, programmazione educativa e altri eventi Taste NY.

Nel 2014, Taste NY ha partecipato a 58 eventi in tutto lo Stato e nei prossimi anni se ne aggiungeranno altri: il programma amplierà i suoi negozi per mettere i prodotti dello Stato di New York a disposizione di un maggior numero di persone; sarà pubblicata una nuova app mobile per aiutare i consumatori a trovare punti di interesse designati Taste NY; le missioni commerciali del Governatore Cuomo in programma promuoveranno i prodotti alimentari dello Stato di New York in tutto il mondo.

Taste NY è un'iniziativa lanciata dal Governatore Cuomo nel 2013, per promuovere l'industria degli alimenti e delle bevande di New York. È supervisionato dal Dipartimento dell'agricoltura e dei mercati e ha creato per i produttori agricoli locali opportunità per mettere in vetrina le loro merci in eventi ad alta affluenza, come il Campionato PGA e la Great New York State Fair. Il programma ha anche aperto negozi nelle aree di servizio della Thruway e negli aeroporti della città di New York, consentendo ai viaggiatori di acquistare prodotti coltivati e artigianali di New York. A tali opportunità hanno partecipato circa 1.100 aziende locali, avvicinando ulteriormente consumatori di tutto il pianeta ai loro prodotti e al mercato in crescita nello Stato dei cibi e delle bevande.

Il Culinary Institute of America spende ogni anno circa 1 milione di dollari in prodotti provenienti da aziende agricole dello Stato di New York, tra cui frutta, verdura, uova, carni, funghi, sciroppo e miele. Il college ha anche assunto il Pride of New York Pledge (Impegno Orgoglio di New York) a sostegno dei prodotti agricoli e le bevande dello Stato. I suoi ristoranti incrementeranno l'approvvigionamento dei loro ingredienti provenienti da prodotti coltivati e trasformati nello Stato. Prevedono anche di proporre bevande prodotte localmente nei menu dei vini e di introdurre piatti a tema New York preparati con prodotti stagionali coltivati localmente.

“Il Culinary Institute of America è orgoglioso della sua lunga tradizione di sostegno ai prodotti dello Stato di New York” ha dichiarato il Dr. Tim Ryan, Presidente del Culinary Institute of America. “Sono entrato a far parte del corpo docente oltre 30 fa, con l'impegno di integrare l'abbondanza delle nostre aziende agricole statali nel corso di studio del college, prima ancora che fosse coniata l'espressione “dal produttore al consumatore”. Ora sono impaziente di lavorare insieme al Governatore Cuomo e al Dipartimento dell'agricoltura e dei mercati per contribuire a educare gli appassionati di cibi di tutto l'Empire State e non solo, circa la diversità dei beni prodotti proprio qui, in casa nostra”.

“Il programma Taste NY sta portando prodotti agricoli di New York a ogni angolo dello Stato, determinando la crescita economica del nostro vitale settore agricolo” ha sottolineato il Commissario dell'agricoltura dello Stato di New York, Richard A. Ball. “Il partenariato con una delle scuole culinarie più grandi del mondo sicuramente avvicinerà molti consumatori in più ai fantastici prodotti di New York; in tal modo molte piccole imprese riceveranno un impulso e, allo stesso tempo, creeranno altra occupazione in tutto lo Stato. Sono ansioso di assistere alle fantastiche realizzazioni a cui potremo giungere insieme”.

## **Informazioni sul Culinary Institute of America**

Il Culinary Institute of America, fondato nel 1946, è il più importante istituto di istruzione superiore del mondo nel settore gastronomico. Il CIA è un ente no-profit indipendente che si occupa di guidare lo sviluppo di leadership per l'industria della ristorazione e alberghiera; propone diplomi di "associate degree" in arte culinaria e arte bianca e pasticceria; diplomi di laurea di primo grado con materie di studio relative alla gestione, alle scienze gastronomiche e agli studi alimentari applicati; propone anche l'istruzione dei quadri aziendali tramite la sua Food Business School. Attraverso le sue conferenze e i servizi di consulenza, il CIA è considerato il laboratorio di idee dell'industria alimentare in campi come salute e benessere, sostenibilità, cucine e culture del mondo, eccellenza e innovazione professionale. Il college propone anche programmi e corsi di certificazione per professionisti e appassionati. La sua rete internazionale di 48.000 ex allievi comprende esponenti primari in ogni area della ristorazione e del settore alberghiero. Il CIA ha vari campus in New York, California, Texas e a Singapore. Per maggiori informazioni, è possibile visitare la pagina [www.ciachef.edu](http://www.ciachef.edu).

###

Ulteriori notizie sono disponibili sul sito [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
Stato di New York | Executive Chamber | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418