



Para publicación inmediata: 29/04/2015

GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIA AL INSTITUTO CULINARIO DE AMÉRICA COMO SOCIO DE EDUCACIÓN PARA EL PROGRAMA TASTE NY (SABOR NY)

Estado y Universidad aliados en la promoción de productos de alimentos y bebidas de New York

El Gobernador Andrew M. Cuomo nombró hoy al Instituto Culinario de América como un socio de educación para el programa Taste NY través de una alianza entre el Estado y la universidad para promover las industrias de alimentos y bebidas de New York. El Instituto Culinario, con sede en Hudson Valley, trabajará en estrecha colaboración con el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de New York en varias iniciativas para promover el conocimiento de los productos alimenticios del estado de la marca Taste NY.

“El Estado de New York presume algunos de los mejores productos y bienes locales y de sus alrededores, y esta alianza presentará además todo lo que nuestras industrias de alimentos y bebidas tienen para ofrecer”, dijo el Gobernador Cuomo. “No puedo pensar en un mejor socio que el Instituto Culinario, con sede en New York, para trabajar con Taste NY, y esperamos ver cómo sus programas promueven los bienes de todo el estado. Este es ya un paso más de nuestra administración que está llevando al crecimiento de la gran industria agrícola del estado y proporcionando productos locales a los consumidores de todo el mundo”.

Durante el primer año de esta alianza, el Instituto Culinario creará programas dirigidos a los amantes de la comida, incluyendo campamentos de entrenamiento de la marca Taste NY y clases de cocina de un día en el campus Hyde Park de la universidad, junto con una serie de videos de instrucciones de cocina que ofrecen los productos del Estado de New York. Un restaurante del campus, American Bounty Restaurant, también será la sede de tres cenas temáticas de agricultores de Taste NY durante la temporada de la cosecha de otoño 2015.

La alianza tiene el potencial de ser renovada cada año y, a medida que crece, la universidad y el estado de New York explorarán las oportunidades de utilizar el teatro y centro de conferencias de 800 asientos del Marriott Pavilion en el campus de la universidad para servir como anfitrión de conferencias, programación educativa y otros

eventos de Taste NY.

En el 2014, Taste NY participó en 58 eventos en todo el estado, con más eventos por venir en los próximos años: El programa ampliará sus tiendas para que más personas puedan tener acceso a los productos hechos en el Estado de New York, se lanzará una nueva aplicación móvil para ayudar a los consumidores a encontrar las atracciones designadas de Taste NY y las misiones comerciales planeadas por el Gobernador Cuomo promoverán productos alimenticios del Estado de New York en todo el mundo.

Taste NY es una iniciativa lanzada por el Gobernador Cuomo en el 2013 para promover las industrias de alimentos y bebidas de New York. Esto está supervisado por el Departamento de Agricultura y Mercados, y ha creado oportunidades para que los productores locales muestren sus bienes en grandes eventos públicos, como el Campeonato de la PGA y la Gran Feria Estatal de New York. El programa también ha abierto tiendas en las paradas de descanso de la Autopista y los aeropuertos de la Ciudad de New York, lo que permite a los viajeros comprar los productos caseros y de la propia cosecha del Estado de New York. Han participado aproximadamente 1,100 empresas locales en estas oportunidades, que vinculan aún más sus productos y el creciente mercado de alimentos y bebidas del estado con los consumidores de todo el mundo.

El Instituto Culinario de América gasta casi \$1 millón cada año en productos de las granjas del estado de New York, incluyendo frutas, verduras, huevos, lácteos, carnes, setas, jarabe y miel. La universidad también ha tomado el Orgullo del Compromiso de New York para apoyar los productos y bebidas agrícolas del estado, y sus restaurantes aumentarán el abastecimiento de sus ingredientes de los productos cultivados y hechos por el estado. También planean ofrecer bebidas de producción local en los menús de bebidas e introducir platos temáticos de New York, preparados con productos de temporada cultivados localmente.

“El Instituto Culinario de América se enorgullece de nuestra larga historia de apoyo a los productos del estado de New York”, dijo el Dr. Tim Ryan, Presidente del Instituto Culinario de América. “Me uní a la facultad hace más de 30 años con el compromiso de integrar la generosidad de las granjas de nuestro estado en el currículo de la universidad, antes, 'de la granja a la mesa', era sólo un término. Ahora espero con interés trabajar junto con el Gobernador Cuomo y el Departamento de Agricultura y Mercados para ayudar a educar a los amantes de la comida en todo el Empire State y más allá, sobre la diversidad de los productos producidos justo aquí, en el lugar que todos llamamos, hogar”.

“El programa Taste NY está trayendo productos agrícolas desde New York hasta todos los rincones del estado, generando un crecimiento económico para nuestra importante industria agrícola”, dijo el Comisionado de Agricultura del Estado de New York, Richard A. Ball. “Esta alianza con una de las mejores escuelas culinarias del mundo seguramente creará vínculos de muchos más consumidores con los productos de New York, y dará a muchas de las pequeñas empresas, un impulso, mientras se generan

más empleos en todo el estado. Espero con interés las grandes cosas que podemos crear juntos”.

Sobre El Instituto Culinario de América

Fundado en 1946, El Instituto Culinario de América es la universidad culinaria más importante del mundo. Dedicado a impulsar el desarrollo del liderazgo para la industria gastronómica y hotelera, el independiente y no lucrativo CIA ofrece diplomados en artes culinarias y de panadería y repostería; especialidades de licenciatura en gestión, ciencia culinaria y estudios aplicados sobre alimentos; y educación ejecutiva a través de su Escuela de Negocios de Alimentos. Por sus conferencias y servicios de consultoría, el CIA es considerado el grupo de expertos de la industria de alimentos en las áreas de salud y bienestar, sustentabilidad, cocinas y culturas del mundo, y excelencia e innovación profesional. La universidad también ofrece programas de certificación y cursos para profesionales y aficionados. Su red mundial de 48,000 ex alumnos incluye líderes en todas las áreas del servicio de alimentos y hotelería. El CIA tiene varios campus en New York, California, Texas y Singapur. Para obtener más información, visite www.ciachef.edu.

###

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