



Built to Lead

De publicación inmediata: 6/24/2016

GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIA QUE LA PRODUCCIÓN DE SIROPE DE ARCE (MAPLE SYRUP) EN NUEVA YORK AUMENTA CASI UN 18 POR CIENTO

Rompe el registro de 70 años del año pasado por más de 100,000 galones

El estado mantiene su posición como segundo productor de sirope de arce en la Nación

El gobernador, Andrew M. Cuomo, anunció hoy que la producción de sirope de arce en Nueva York ha aumentado en un 18 por ciento, superando el historial de producción de 70 años del año pasado por más de 100,000 galones y manteniendo la posición del estado como segundo productor de sirope de arce fresco en la nación. Los agricultores de arce de Nueva York produjeron más de 700,000 galones de sirope de arce en el año 2016, un registro que puede ser atribuido a temperaturas más cálidas de lo normal, lo que permitió una temporada extendida.

«Nueva York produce uno de los mejores siropes de arce del mundo, un producto que sigue siendo parte clave de la industria agrícola de este estado, dijo el gobernador Cuomo. Felicito por su dulce éxito a los productores de arce que trabajan duro; también quiero felicitarlos por esta temporada en la que se ha vuelto a romper el historial».

De acuerdo con estadísticas del Servicio Nacional de Agricultura de la USDA, la producción de arce de Nueva York constituyó aproximadamente el 16.8 por ciento del total nacional, o aproximadamente 1/6 de la producción nacional. Este año el aumento fue de hasta el 18 por ciento, de los 601,000 galones producidos en 2015, logrando un historial sin precedente en 70 años. El número de tomas de sirope también sigue en aumento, con más de 2.5 millones de tomas de sirope en producción en 2016, el mayor número de tomas desde 1947.

El USDA también estima que la temporada promedio de recolección de sirope de arce en Nueva York en el 2016 fue de 36 días, diez días más que el año anterior, que fue limitado por el clima duro del invierno. A modo de comparación, la temporada promedio en el 2013 fue de 40 días.

El programa «Taste NY» del gobernador Cuomo, se enorgullece de asociarse con muchos productores de sirope de arce del Estado de Nueva York para ofrecerles la oportunidad de presentar sus productos en tiendas y cafeterías «Taste NY» en todo el estado. También exponen anualmente muestras en eventos «Taste NY», y en el

popular stand de productores de sirope de arce (Maple Producers), ubicado en el Horticulture Building at the Great New York State Fair, donde puede encontrar golosinas como palomitas de arce (maple popcorn), helados y algodón de azúcar.

El comisionado de Agricultura del Estado, Richard A. Ball, dijo: «He disfrutado visitando muchos de nuestros productores de arce durante los fines de semana de sirope de arce este año, y estoy muy contento de ver que el inicio temprano de la temporada y el clima cálido llevó al fantástico resultado que lograron este año. Tenemos mucho de qué enorgullecernos cuando se trata de la agricultura del estado de Nueva York y de nuestros agricultores de sirope de arce, que como importantes contribuidores al crecimiento de la industria y al éxito económico del Estado están ayudando a abrir el camino».

El presidente de la Asociación de Productores de Sirope del Estado de Nueva York (NYS Maple Producers' Association), Tony Van Glad, dijo: «Felicitó a los productores de sirope de arce del Estado de Nueva York por hacer una vez más un gran trabajo al producir ese dulce líquido ambar que suplen nuestros árboles de arce. Con la cooperación de la Madre Naturaleza, hemos podido aumentar la cantidad de sirope de arce producido este año en el estado, manteniéndonos en el segundo lugar en producción en la nación, ¡en vías de lograr el primer lugar! La Asociación de Productores de Sirope de Arce del Estado de Nueva York, agradece el apoyo de los legisladores y del Gobernador para ayudar a promocionar y avender el exceso de producción».

El sirope de arce puro es un edulcorante 100 por ciento natural, sin refinar. Es buena fuente de vitaminas y minerales importantes para una dieta saludable, tales como calcio, potasio y manganeso. El sirope de arce puro no es sólo un sabor natural sano, sino que no contiene aditivos y tiene uno de los contenidos calóricos más bajos de los edulcorantes comunes. Más información acerca del sirope de arce, además de deliciosas recetas a base de sirope de arce del Estado de Nueva York, se puede encontrar en www.nysmaple.com.

###

Noticias adicionales en www.governor.ny.gov
Estado de Nueva York | Cámara Ejecutiva | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418