



Built to Lead

Per la diffusione immediata: 14/09/2016 IL GOVERNATORE ANDREW M. CUOMO

IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA LA PRESENTAZIONE DI OLTRE 100 PRODOTTI AGRICOLI DI NEW YORK ALLA 15° EDIZIONE DELLA GIORNATA DELLA FATTORIA NELLA CAPITALE DELLA NAZIONE

La Vicegovernatrice Hochul incontra la Senatrice Gillibrand per l'evento annuale al fine di promuovere il settore agricolo di New York nel quadro nazionale

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi che i produttori di cibi e bevande di New York presenteranno oltre 100 dei loro prodotti a Capitol Hill per il 15° anniversario della Giornata della Fattoria di New York a Washington D.C. L'evento offre l'opportunità di promuovere la qualità e la diversità dell'agricoltura di New York e del suo impatto economico sullo Stato, oltre a offrire ai produttori un forum in cui trattare argomenti importanti e le sfide che affronta attualmente il settore.

“Alcuni tra i migliori cibi e bevande della nazione provengono proprio da New York e questo evento ci offre l'opportunità di promuovere il meglio che l'Empire State ha da offrire al resto della nazione,” **ha spiegato il Governatore Cuomo.** “Negli ultimi sei anni, abbiamo lavorato duro al fine ridurre la burocrazia per i produttori e aumentando la visibilità dei loro prodotti. Grazie a questi impegni, il settore agricolo di New York continua a fiorire e a svolgere un ruolo fondamentale nella crescita della nostra economia.”

La Giornata della Fattoria di New York inizia con un workshop informale nella capitale della nazione, e con una sessione di domande e risposte per i produttori di cibi e bevande dello Stato in presenza della Vicegovernatrice Kathy Hochul e della Senatrice Kirsten E. Gillibrand, primo membro del Comitato per l'Agricoltura del Senato di New York per circa quattro decenni. Successivamente, saranno presentati prodotti nazionali (dai vini vincitori del premio Long Island ai formaggi premiati del Paese Settentrionale) nel corso di un ricevimento, in collaborazione con e organizzato dalla New York Wine & Grape Foundation, al quale partecipano oltre 500 funzionari eletti e ospiti illustri.

La Vicegovernatrice Kathy Hochul ha spiegato: “Sono onorata di partecipare alla Giornata della Fattoria di New York a nome del Governatore Cuomo ed esprimo il sostegno di questa amministrazione per i nostri produttori di cibi e bevande di livello internazionale. Con circa 36,000 fattorie e oltre 4,500 produttori di cibi, New York è fiera di produrre alcuni tra i migliori prodotti agricoli al mondo. New York è anche casa di una fiorente comunità di produttori di bevande artigianali che continua a offrire prodotti eccellenti usando ingredienti newyorkesi. A seguito di questo incontro a Washington

D.C., aspetto con ansia un riscontro dei produttori e di condividere con la nazione il meglio dell'agricoltura di New York.”

La Senatrice Kirsten E. Gillibrand ha riferito: “La Giornata della Fattoria è un’opportunità per noi unica e importante al fine di promuovere il meglio che gli agricoltori e i produttori di New York hanno da offrire. Ogni anno portiamo un pezzo di New York a Washington D.C. e sono entusiasta che questa manifestazione sia diventata un evento così atteso nel calendario del Congresso. Gli agricoltori e i produttori di New York sono tra i migliori al mondo e questa manifestazione rappresenta una straordinaria opportunità per diffondere ulteriormente il verbo sulla qualità dei nostri prodotti. So bene che stiamo tutti aspettando con ansia di poter inaugurare una degustazione di eccellenti vini, birre, sidro, latte, cibi e prodotti che saranno esposti.”

L’evento è organizzato in funzione delle principali regioni produttrici di vini dello Stato: Long Island, Brooklyn e New York City, la Valle dell’Hudson, la Regione della Capitale, New York Centrale, i Laghi Finger, le aree del Niagara e dell’Erie, e il Paese Settentrionale. Ciascuna regione propone diverse varietà di cibi e bevande, e alcune lo fanno tramite ristoranti che propongono prodotti di New York.

Di seguito una lista dei produttori partecipanti:

Vini di Long Island-- Una selezione di vini vincitori di premi tra cui Bedell Cellars, Coffee Pot Cellars, Harbes Family Farm & Vineyard, Kontokosta Winery, Lieb Cellars, Macari Vineyards, Martha Clara Vineyards, McCall Wines, Osprey’s Dominion Vineyards, One Woman Wines & Vineyards, Palmer Vineyards, Paumanok Vineyards, Raphael Vineyards, Sannino Bella Vita Vineyard, Suhru Wines, e Wolffer Estate Vineyard.

K & B Seafood-- Ostriche e molluschi freschi.

Jewel-- Mezzaluna di petto d’anatra scottato, Insalata d’orzo tostato con vinaigrette di limone e caffè e Verdure alla liquirizia-- dello Chef Thomas Schaudel.

Distilled Spirits of New York-- Black Squirrel Distillery, Dark Island Spirits, Lockhouse Distillery, Tuthilltown Spirits, e Van Brunt Stillhouse.

Orwashers Bakery--Morning Spelt, Levain Locale, frumento integrale e Chardonnay Rustica & pane al sesamo prodotto con farina della Farmer Ground e North Country Farms, e aperitivi prodotti con uve della Channing Daughters Winery.

New York State Maple Producers-- Cheesecake all’acero prodotta con zucchero d’acero granulato e crema di formaggio selezionata dalle latterie di New York.

Seaway Trail Honey-- Bocconcini di miele grezzo a nido d’ape Seaway Trail, biscotti al miele, frutta secca tostata e miele, idromele, miele e luppolo Mead.

Cornell University--Cornell Big Red Cheddar.

Vini della Valle dell'Hudson-- Una selezione di vini vincitori di Benmarl Winery, Brotherhood Winery, Clinton Vineyards, Millbrook Winery, Robibero Family Vineyards, Stoutridge Vineyard, and Whitecliff Vineyard & Winery.

Red Jacket Orchards--Black & Blue Stomp (ribes nero e succo di mirtillo); Apricot Stomp; Tart Cherry Stomp.

State University of New York at Cobleskill--Trota fario allevata nel campus affumicata su verdure di piccole dimensioni con formaggio allo yogurt e vinaigrette alla zucca speziata; Tortini di zucca del centenario con crema al burro al miele.

Vini dei Laghi Finger-- Una selezione di vini vincitori di premi di Fulkerson Winery, Goose Watch Winery, Hosmer Winery, Knapp Winery, Lakewood Vineyards, Red Newt Cellars, e Wagner Vineyards.

New York Wine & Culinary Center-- Insalata di tagliatelle al grano saraceno raffreddato con aggiunta di Kimchee World Organics, maiale Boston Farms brasato alla birra Naked Dove e verdure marinate selezionate dallo chef.

Sidri artigianali di New York-- Una selezione di sidri di Brooklyn Cider House, Descendant Cider Company, Embark Craft Ciderworks, Good Life Cider, Hudson Valley Farmhouse Cider, e Nine Pin Ciderworks.

Upstate Niagara Cooperative-- Cioccolato dall'aroma intenso e latte caramellato salato, yogurt verde.

Li-Lac Chocolates-- Hazelnut Truffles, Marzipan Squares, Non-pareils, French Mint e Butter Crunch Chocolate.

National Grape Cooperative/Welch's-- Succo d'uva frizzante rosso e bianco.

Cabot Creamery Cooperative--McCadam Adirondack, Cabot New York Extra Sharp, e McCadam Empire Jack Cheeses.

Vini del Lago Erie e di altre regioni di New York--Una selezione di vini vincitori di premi di 21 Brix Winery, Johnson Estate Winery, e Liberty Vineyards & Winery (Lake Erie region); Coyote Moon Vineyards and Tug Hill Vineyards (North Country); Leonard Oakes Estate Winery (Niagara region); e Brooklyn Oenology (New York City).

North Country Specialties--Moser's Maple Mini's, Adirondack Beef Company Beef Sticks, Lowville Producer's Squeaky Fresh Cheese Curd, Kraft-Heinz Philadelphia Cream Cheese (from Philadelphia, New York!), e Domaine Champlain Applesauce.

Mercer's Dairy--Lemon Sparkling, e Cherry Merlot, Wine Ice Creams.

Dessert e Ice Wine di New York--Una selezione di vini vincitori di premi di Casa Larga

Vineyards, Fox Run Vineyards, Johnson Estate Winey, Lakewood Vineyards, Lamoreaux Landing Wine Cellars, Osprey's Dominion Vineyards, Penguin Bay Winery, Sheldrake Point Winery, e Thirsty Owl Wine Company.

New York Apple Association--Mele fresche di New York e sidro Red Jacket Orchards.

Empire Brewing Company--Slo' Mo IPA, Skinny Atlas Light, Two Dragons, White Aphro.

Vini dei Laghi Finger-- Una selezione di vini vincitori di premi di Anthony Road Winery, Billsboro Winery, Chateau Lafayette Reneau, Dr. Konstantin Frank, Fox Run Vineyards, Lamoreaux Landing Wine Cellars, Treleaven by King Ferry, e Ventosa Vineyards.

Chobani--Lime al peperoncino, peperoni arrostiti, salsa ai tre peperoni, e salsette aromatizzate di parmigiano all'aglio affumicato; e Apple Veg, banana alla fragola, bacche miste, e yogurt bevibili aromatizzati al mango.

Il Commissario di Stato per l'Agricoltura Richard A. Ball ha spiegato: "I coltivatori e i produttori di New York sono straordinariamente innovativi e i loro prodotti non sono secondi a nessuno pertanto sono onorato ancora una volta che i loro prodotti saranno in mostra nella capitale della nostra nazione affinché tutti possano assaggiarli durante la Giornata della Fattoria di New York. Grazie alla leadership del Governatore Cuomo e al sostegno della Senatrice Gillibrand e agli altri nostri funzionari eletti, New York continua a fornire supporto ai nostri agricoltori che guidano la nazione nella produzione di dozzine di prodotti primari e di alcuni dei prodotti più esclusivi e alternativi al mondo."

Il Presidente della New York Wine and Grape Foundation Jim Tresize ha riferito, "La comunità agricola di New York è molto fortunata a disporre di funzionari pubblici che comprendono che senza fattorie non vi sarebbe cibo e che l'agricoltura è parte integrante della nostra economia e del nostro stile di vita. I Senatori Gillibrand e Schumer, il Governatore Cuomo, la Vicegovernatrice Kathy Hochul e il Commissario Ball sono stati tutti grandi sostenitori delle famiglie agricole di New York e del loro contributo. È veramente una grande collaborazione."

Il Presidente del New York Farm Bureau Dean Norton ha spiegato: "La Giornata della Fattoria di New York è una meravigliosa opportunità per mostrare ciò che gli agricoltori di New York fanno meglio, producendo cibi e bevande saporite e di qualità. Il New York Farm Bureau è fiero di essere un sostenitore di lunga data dell'evento e non vedo l'ora di avere un dialogo costruttivo con la Vicegovernatrice Hochul, la Senatrice Gillibrand e altri legislatori insieme al loro staff sull'importanza del settore agricolo di New York e su come possiamo lavorare insieme su questioni che riguardano le fattorie a conduzione familiare."

Circa 36,000 agricoltori di New York svolgono un ruolo fondamentale nell'economia dello stato. Rappresentano oltre 5,3 miliardi di dollari delle vendite annuali di prodotti agricoli. New York occupa una posizione importante tra i principali stati agricoli nella nazione, tra le prime 10 posizioni in 30 prodotti. New York si classifica seconda nella

produzione di sciroppi di mela e acero, seconda in cavoli e fagioli senza filo, terza in uve, succo d'uva e vino e quarta in pere e prodotti caseari, quest'ultimo il segmento più ampio del settore agricolo.

Il programma del Governatore Taste NY ha comprovato un enorme successo nel contribuire a promuovere e ad accrescere la visibilità dei produttori di cibi e bevande dello stato per i consumatori di tutto il mondo. L'anno scorso, il Governatore ha annunciato che Taste NY ha triplicato il fatturato lordo dei produttori partecipanti dal circa 1,5 milioni di dollari del 2014 ai più dei 4,5 milioni di dollari del 2015. Quest'anno, il Governatore Cuomo ha fissato l'obiettivo di raddoppiare il fatturato lordo portandolo a 9 milioni di dollari entro la fine del 2016 attraverso l'addizione di quattro nuovi negozi, il lancio di nuove partnership in strutture sportive e per lo spettacolo, e l'apertura di una nuova sede all'interno del sistema dei parchi dello Stato di New York.

Il Dipartimento dell'Agricoltura e dei Mercati ha anche lavorato con Food Export USA e l'Empire State Development, per assicurare l'inserimento di prodotti Taste NY nelle missioni commerciali del Governatore Cuomo a Cuba e Portorico.

Informazioni su Taste NY

Il programma Taste NY è stato ideato dal Governatore Cuomo nel 2013 ed è supervisionato dal Dipartimento dell'Agricoltura e dei Mercati. Ha creato opportunità per i produttori agricoli locali opportunità per mettere in vetrina le loro merci in eventi ad alta affluenza, come la Great New York State Fair. Il programma ha anche aperto negozi nelle aree di servizio della Thruway lungo le vie di grande comunicazione statali e nei capolinea dei trasporti, consentendo ai viaggiatori di acquistare prodotti coltivati e realizzati nello Stato 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. È possibile ottenere maggiori informazioni su Taste NY, visitando la pagina www.taste.ny.gov. Seguite le iniziative di Taste NY sui profili dedicati di [Facebook](#), [Twitter](#), [Instagram](#) e [Pinterest](#).

###