De publicación inmediata: 14/09/2016 **GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO**

EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIA QUE MÁS DE 100 PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE NUEVA YORK SERÁN EXHIBIDOS EN EL 15. ° DÍA ANUAL DE LA GRANJA DE NUEVA YORK EN LA CAPITAL DEL PAÍS

La Vicegobernadora Hochul Junto a la Senadora Gillibrand Durante el Evento Anual para Destacar la Industria Agrícola de Nueva York en el Escenario Nacional

El gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy que los productores de alimentos y bebidas de Nueva York exhibirán sus más de 100 productos en Capitol Hill durante el 15. ° Día Anual de la Granja de Nueva York en Washington D.C. El evento brinda una oportunidad para destacar la calidad y diversidad de la agricultura de Nueva York y su impacto económico en el estado, además de otorgarle a los productores un lugar para debatir asuntos importantes y los desafíos a los que se enfrenta la industria en la actualidad.

"Algunos de los alimentos y bebidas más destacados de esta nación provienen de aquí en Nueva York, y este evento nos permite exhibir lo mejor que el Empire State tiene para ofrecer al resto del país", **comentó el gobernador Cuomo.** "Durante los últimos seis años, hemos trabajado arduamente para reducir los trámites burocráticos para los productores y aumentar la exposición de sus productos. Gracias a estos esfuerzos, la agricultura de Nueva York sigue floreciendo y juega un papel vital para el crecimiento de nuestra economía".

El Día de la Granja de Nueva York comienza con un taller informativo en la capital del país, y una sesión de preguntas y respuestas para los productores de alimentos y bebidas del estado con la vicegobernadora Kathy Hochul y la senadora Kirsten E. Gillibrand, la primera mujer de Nueva York miembro del Comité de Agricultura del Senado en casi cuatro décadas. Más tarde, se exhibirán productos del estado (desde los galardonados vinos de Long Island a los galardonados quesos de North Country) durante una recepción, copatrocinada y organizada por la Fundación de Vinos y Uvas de Nueva York, a la cual asisten más de 500 funcionarios electos e invitados destacados.

La vicegobernadora Kathy Hochul dijo: "Me complace asistir al Día de la Granja de Nueva York en representación del gobernador Cuomo y extender el apoyo de este gobierno a nuestros productores de bebidas y alimentos de primera clase. Con casi 36.000 granjas y cerca de 4.500 productores de alimentos, Nueva York produce con orgullo algunos de los mejores productos agrícolas del mundo. Nueva York es además el hogar de una floreciente comunidad de bebidas artesanales que continúa produciendo productos únicos utilizando ingredientes de Nueva York. Durante este encuentro en D.C., espero poder escuchar a nuestros productores y poder compartir lo mejor de la agricultura de Nueva York con el resto del país".

La senadora Kirsten E. Gillibrand, dijo: “El Día de la Granja es una oportunidad única e importante para nosotros ya que podemos exhibir lo mejor que los granjeros y productores de Nueva York tienen para ofrecer. Todos los años traemos Nueva York a Washington, DC, y estoy maravillada con que este evento se haya vuelto tan importante en el calendario del Congreso. Los granjeros y productores de Nueva York son algunos de los mejores del mundo, y esta es una gran oportunidad para difundir aún más la calidad de nuestra producción. Sé que todos ansiamos probar los increíbles vinos, cervezas, licores, sidras, leche, y otros alimentos que serán exhibidos”.

El evento es organizado según las regiones productoras principales del estado: Long Island, Brooklyn y la Ciudad de Nueva York, Hudson Valley, Capital Region, Región Central de Nueva York, Finger Lakes, las regiones de Niagara y Erie, y North Country. Cada región presenta una amplia variedad de alimentos y bebidas, y algunas incluyen restaurantes que presentan productos de Nueva York.

A continuación presentaremos un listado de los productores participantes:

Vinos de Long Island-- Una selección de vinos galardonados de bodegas como 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, y Wolffer Estate Vineyard.

Mariscos K & B Seafood--Ostras y Almejas Frescas.

Jewel--Pechuga de Pato Crujiente; Ensalada de Cebada Tostada con Vinagreta de Frambuesas y Café y Verduras con Salsa de Regaliz--por el Chef Thomas Schaudel.

Licores Destilados de Nueva York--Black Squirrel Distillery, Dark Island Spirits, Lockhouse Distillery, Tuthilltown Spirits, y Van Brunt Stillhouse.

Panadería Orwashers--Morning Spelt, Levain Locale, Ultimate Whole Wheat, y Chardonnay Rustica & Sesamo Breads elaborados con harina de Farmer Ground y North Country Farms, y entradas preparadas con uvas de Channing Daughters Winery.

Productores de Arce del Estado de Nueva York--Delicioso Cheesecake de arce hecho con azúcar de arce granulado y queso crema elaborado con de lácteos de Nueva York.

Productos Elaborados con Miel Seaway Trail Honey--Golosinas de Miel Pura de Panal Seaway Trail, Galletas de Miel, Nueces Tostadas y Miel, Melomiel Bee Berry, Hidromiel Honey & Hops.

Cornell University--Gran Cheddar Rojo de Cornell.

Vinos de Hudson Valley--Una selección de vinos galardonados de bodegas y viñedos como Benmarl Winery, Brotherhood Winery, Clinton Vineyards, Millbrook Winery, Robibero Family Vineyards, Stoutridge Vineyard, y Whitecliff Vineyard & Winery.

Huerta Red Jacket Orchards--Néctar Negro y Azul (grosellas negras y jugo de

arándanos); Néctar de Damasco; Tarta de Néctar de Cerezas.

State University of New York en Cobleskill--Trucha Ahumada Cultivada en el Campus sobre Microgreens con QuesoYogur y Vinagreta Picante de Calabaza; Cupcakes de Calabaza con Crema de Mantequilla de Miel.

Vinos de Finger Lakes--Una selección de vinos galardonados de bodegas como Fulkerson Winery, Goose Watch Winery, Hosmer Winery, Knapp Winery, Lakewood Vineyards, Red Newt Cellars, y Wagner Vineyards.

New York Wine & Culinary Center--Ensalada de Trigo Sarraceno y Fideos con Pequeños Kimchi Orgánicos, Cerdo de Granja Braseado a la Cerveza y Vegetales Marinados Seleccionados por el Chef.

Sidras Artesanales de Nueva York--Una selección de sidras de Brooklyn Cider House, Descendant Cider Company, Embark Craft Ciderworks, Good Life Cider, Hudson Valley Farmhouse Cider, y Nine Pin Ciderworks.

Upstate Niagara Cooperative--Leche de Chocolate Intenso y Caramelo Salado y Yogur Griego.

Bombonería Li-Lac Chocolates--Trufas de Avellanas, Cuadraditos de Mazapán, Non-pareils, Bombones de Menta Francesa y Manteca Crujiente.

National Grape Cooperative/Welch's--Jugo Gasificado de Uvas Rojas y Blancas.

Productos Lácteos Cabot Creamery Cooperative--Quesos McCadam Adirondack, Cabot New York Extra Sharp, y McCadam Empire Jack .

Vinos de Lake Erie y Otras Regiones de Nueva York--Una selección de vinos galardonados de 21 Brix Winery, Johnson Estate Winery, y Liberty Vineyards & Winery (región de Lake Erie); Coyote Moon Vineyards y Tug Hill Vineyards (North Country); Leonard Oakes Estate Winery (región de Niagara); y Brooklyn Oenology (Ciudad de Nueva York).

Especialidades de North Country--Arce Moser's Maple Mini's, Brochettes de Carne, Adirondack Beef Company, cuajada de queso fresco crujiente Lowville Producer’s, Queso Crema de Kraft-Heinz Philadelphia (¡de Filadelfia, Nueva York!), y Salsa de Manzana Domaine Champlain.

Helados Mercer's Dairy--Helados de Vino de Limón Espumante y Merlot de Cerezas.

Vinos Dulces y de Uva Helada de Nueva York--Una selección de vinos galardonados de 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, y Thirsty Owl Wine Company.

New York Apple Association--Manzanas Frescas de Nueva York y Sidra de la Huerta Red Jacket.

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

Vinos de Finger Lakes--Una selección de vinos galardonados de Anthony Road Winery, Billsboro Winery, Chateau Lafayette Reneau, Dr. Konstantin Frank, Fox Run Vineyards, Lamoreaux Landing Wine Cellars, Treleaven by King Ferry, y Ventosa Vineyards.

Chobani--Dips de Sabor Chili Lime, de Pimiento Rojo Asado, de Salsa a las Tres Pimientas y de Parmesano de Cebolla Ahumada; y yogures bebibles saborizados de Manzana, Banana y Frutilla, Bayas Combinadas y Mango.

El comisionado de Agricultura del Estado, Richard A. Ball, comentó: "Los agricultores y productores son increíblemente innovadores y sus productos son de primera calidad, así que me complace, una vez más, que sus productos sean exhibidos en la capital del país para que todos puedan probarlos y saborearlos durante el Día de la Granja de Nueva York. Gracias a la dirección del gobernador Cuomo, al apoyo de la senadora Gillibrand y a nuestros funcionarios electos, Nueva York continúa brindando apoyo a todos nuestros granjeros que lideran el país en la producción de docenas de materia prima y algunos de los productos más singulares y diversos del mundo".

El presidente de New York Wine and Grape Foundation, Jim Tresize, dijo: "La comunidad agrícola de Nueva York es muy afortunada de tener funcionarios públicos que comprenden que sin granjas no hay alimentos, y que la agricultura es una parte esencial para nuestra economía y estilo de vida. Los senadores Gillibrand y Schumer, el gobernador Cuomo, la vicegobernadora Kathy Hochul y el comisionado Ball han sido grandes defensores de las familias de granjas de Nueva York y sus grandes aportes. Es en verdad una gran asociación".

El presidente del Departamento Agrícola (Farm Bureau), Dean Norton, comentó: "El Día de la Granja de Nueva York es una gran oportunidad para mostrar lo que los granjeros de Nueva York mejor saben hacer, produciendo bebidas y alimentos de calidad y de buen sabor. El Departamento Agrícola de Nueva York está orgulloso de ser un partidario del evento, y espero poder conversar con la vicegobernadora Hochul, la senadora Gillibrand y otros legisladores y su equipo sobre la importancia de la agricultura de Nueva York y cómo podemos trabajar juntos sobre asuntos que conciernen a nuestras granjas familiares".

Los casi 36.000 granjeros de Nueva York desempeñan un papel crítico en la economía del estado. Representan a los más de $5,3 mil millones en ventas de materia prima por año. Nueva York se encuentra entre los principales estados agrícolas del país, y se clasifica dentro de los primeros 10 de 30 en la producción de productos agrícolas. Ocupa el segundo lugar en la producción de manzanas y jarabe de arce, el segundo lugar en repollos y frijoles, el tercero en uvas, jugo de uvas y vino, y el cuarto en peras y productos lácteos, el cual representa por lejos el segmento más importante del sector agrícola.

El programa del gobernador Taste NY ha demostrado ser muy exitoso en ayudar a promover y aumentar la exposición de los productores de bebidas y alimentos del estado a los consumidores de todo el mundo. El año pasado el Gobernador anunció que Taste NY había triplicado las ventas brutas de los productores participantes de aproximadamente $1,5 millones en 2014 a más de $4,5 millones en 2015. El presente año, el gobernador Cuomo se fijó el objetivo de duplicar los ingresos brutos para alcanzar los $9 millones a fines de 2016 mediante la incorporación de cuatro nuevas

tiendas, el lanzamiento de nuevas sociedades en locales de deportes y entretenimiento y la apertura de nuevas ubicaciones dentro del sistema del Parque Estatal de Nueva York.

El Departamento de Agricultura y Mercados también colaboró con Food Export USA y con Empire State Development para garantizar que los productos de Taste NY fueran incluidos en las misiones comerciales del Gobernador Cuomo a Cuba y Puerto Rico.

Acerca de Taste NY
Taste NY fue creado por el gobernador Cuomo en 2013 y es supervisado por el Departamento de Agricultura y Mercados. Ha creado oportunidades para los productores locales para exhibir sus productos en eventos públicos, tales como la Gran Feria Estatal de Nueva York. El programa también ha abierto tiendas en paradas de descanso de la Autopista Thruway a lo largo de carreteras del Estado y en centros de transporte, lo que permite que los viajeros compren productos cultivados y producidos en el Estado de Nueva York. Aproximadamente 1.100 empresas locales han participado 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. Para obtener más información sobre Taste NY, por favor visite www.taste.ny.gov. Conéctese con Taste NY a través de Facebook, Twitter, Instagram y Pinterest.

###