



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

**Per la diffusione immediata:** 15 ottobre 2014

### **IL GOVERNATORE CUOMO METTE IN RISALTO IL NEW YORK STATE YOGURT SUMMIT 2014**

***L'evento continua la sua collaborazione tra il governo statale e il più grande settore agricolo di New York***

Oggi, il Governatore Andrew M. Cuomo ha sottolineato i progressi fatti al New York State Yogurt Summit 2014, evento che è stato capace di riunire i leader del settore e rappresentanti del governo statale per condividere idee su come far avanzare questa fiorente industria negli anni a venire. Saranno implementate diverse misure in seguito al summit ospitato dal Luogotenente Governatore Robert J. Duffy al College of Agriculture and Life Sciences della Cornell University.

“Al summit dell’anno scorso, abbiamo ascoltato i produttori di yogurt e di prodotti caseari di New York per sapere che cosa avremmo potuto fare, come stato, per aiutare il settore a crescere, e quest’anno stiamo facendo la stessa cosa”, ha dichiarato il Governatore Cuomo. “Il successo che abbiamo visto è un’altro esempio di come possiamo lavorare insieme per creare lavoro e sviluppare questo settore vitale per l’economia. Siamo orgogliosi che l’Empire State sia la capitale dello yogurt della nazione e continueremo a unire le forze in modo da mantenere questi standard”.

Il Luogotenente Governatore Robert J. Duffy ha dichiarato: “I progressi fatti dal settore dello yogurt e dei prodotti caseari negli ultimi quattro anni sono stati incredibili, il summit di quest’anno ci permette di apprezzare e continuare a sviluppare questa crescita. Grazie al Governatore Cuomo, New York ha creato un ambiente in cui l’agricoltura può veramente prosperare, e la sua leadership sta contribuendo a creare più posti di lavoro e opportunità economiche in ogni regione del nostro stato”.

Questi passaggi hanno permesso di ottenere maggiori vendite per i prodotti caseari dello Stato di New York in ambienti gestiti dallo stato, assistenza finanziaria per incrementare l’assistenza tecnica in favore dell’industria casearia e hanno messo a disposizione iniziative per rendere il settore più efficiente a livello energetico. Lo stato esplorerà anche modalità per aumentare l’accesso a strumenti per la gestione del rischio gestionale che permetteranno di stabilizzare l’industria durante periodi di instabilità del mercato.

Italian

## **Maggiore uso di prodotti caseari “Made in NY” nelle istituzioni dello Stato di New York**

Sotto la guida del Governatore, New York inizierà immediatamente a lavorare per incrementare le vendite di prodotti caseari provenienti dallo stato, come burro, formaggio, yogurt, fiocchi di latte, panna acida, formaggio spalmabile e gelato, per le istituzioni gestite dallo stato. Il Department of Corrections and Community Supervision ha recentemente aggiunto porzioni da circa 100 grammi di yogurt alla vaniglia al suo menu in tutto lo stato. Questa nuova collaborazione commerciale porterà a consumare circa 1,2 milioni di vasetti di yogurt ogni anno e quindi a sostenere le fattorie della regione nord dello stato con vendite per circa 300.000 dollari. Oltre il 37% del budget totale per il cibo del Department of Corrections and Community Supervision è destinato ad alimenti coltivati, prodotti o confezionati nei confini di New York.

## **Supporto per la SUNY Cobleskill**

Con un impegno monetario fino a 1 milione di dollari da parte dello Stato di New York e tramite fondi federali e privati, la SUNY Cobleskill costruirà un caseificio modernissimo per scopi didattici per rafforzare l'economia agricola e l'industria della trasformazione del cibo della regione. Il progetto risolverà la grave mancanza di tecnici specializzati e manager nel nord-est per il settore alimentare e caseario e l'attuale difficoltà ad accedere a strutture formative per i produttori che desiderano cimentarsi nel commercio alimentare a valore aggiunto a livello locale.

SUNY Cobleskill offrirà un certificato di formazione per una serie di impieghi: tecnico di laboratorio, specialista in lavorazione, tecnico della qualità e altro. Il cibo trasformato presso la struttura sarà usato per i pasti in tutto il campus per promuovere i cibi e la lavorazione locale. Le attività del corso permetteranno agli studenti di concentrarsi sulle competenze fondamentali, come il controllo qualità, le buone pratiche di produzione, la conformità normativa e la sicurezza e l'igiene del cibo.

## **Opportunità per l'energia rinnovabile per gli agricoltori e i produttori caseari di New York**

Circa il 25% del territorio dello stato è usato per l'agricoltura. Questo ha un potenziale eccezionale per tutte le forme di energia rinnovabile per l'industria casearia, come l'energia solare, l'energia termica solare, impianti eolici di piccole e di grandi dimensioni, digestione anaerobica e coltivazione di biomasse. Al primo summit, il Governatore ha raddoppiato i finanziamenti per i progetti dedicati a strutture atte alla produzione di biogas tramite digestione anaerobica, portandoli da 1 a 2 milioni di dollari.

In seguito ai commenti dell'industria ricevuti al summit, una nuova task force dedicata alle fonti rinnovabili consiglierà il Governatore sulle opportunità offerte dalle rinnovabili e sulle necessità specifiche per l'industria. Lo sviluppo di questo piano strategico avrà una scadenza rigida e avverrà in linea con gli obiettivi dell'amministrazione per il Clean Energy Fund. La task force sarà composta da rappresentanti statali e del settore, e la New York State Energy Research and Development Authority si impegnerà per questa iniziativa con 75.000 dollari.

I costi energetici continuano a pesare sulle spalle dei produttori caseari, portando alla necessità di ottenere vantaggi in termini di efficienza in ogni ambito ogni volta che questo è possibile. La New York State Energy Research and Development Authority ha contribuito con 8,5 milioni di dollari dal programma Agriculture Energy Efficiency Program conclusosi a gennaio 2014. In seguito ai feedback ricevuti dall'industria al summit, la New York State Energy Research and Development Authority si impegnerà con altri 7 milioni di dollari per affrontare le richieste che sono già in attesa.

Inoltre, per continuare lo sviluppo della tecnologia per i digestori, la New York State Energy Research and Development Authority è pronta a erogare fino a 1,2 milioni di dollari per sostenere la costruzione di un digestore anaerobico alla Dairy Research Facility della Cornell University ad Harford, New York.

Il commissario all'agricoltura Richard A. Ball ha dichiarato: "Il dimostrato impegno del Governatore Cuomo verso l'agricoltura ha sollevato interesse in questo settore come mai prima. In qualità di maggiore industria agricola del nostro stato, il settore caseario ha un forte indotto nella produzione, nei trasporti e nelle vendite al dettaglio, inoltre permette a migliaia di agricoltori di essere orgogliosi del loro lavoro. Oggi, questa amministrazione ha nuovamente ascoltato, imparato e, cosa più importante, ha agito per sensate su come far continuare questa collaborazione e aiutare l'industria a proseguire la sua rapida crescita verso il futuro".

John B. Rhodes, Presidente e CEO della New York State Energy Research and Development Authority, ha dichiarato: "Il settore agricolo offre a New York eccezionali opportunità di incorporare l'energia prodotta all'interno delle fattorie e quella rinnovabile. Le iniziative dedicate all'energia pulita sono in linea con gli impegni del Governatore Cuomo per aiutare gli agricoltori e dei produttori caseari ad abbassare i costi energetici e a diminuire l'impatto sull'ambiente, contemporaneamente sviluppando un'infrastruttura energetica più economica e affidabile".

Il commissario dello State Office of General Services, RoAnn Destito, ha dichiarato: "L'industria casearia di New York vanta una produzione eccezionale di cui milioni di persone fruiscono nel nostro stato e in tutta la nazione. Collaboreremo strettamente con i nostri partner strategici, con il governo locale e con la comunità dei fornitori per rispettare la direttiva del Governatore Cuomo per aumentare le vendite di nostri prodotti caseari nel mercato interno".

Il commissario in carica del Department of Corrections and Community Supervision, Anthony J. Annucci, ha dichiarato: "Il Department of Corrections and Community Supervision sta lavorando a stretto contatto con i nostri partner della regione nord di New York per portare un nuovo prodotto a base di yogurt ai nostri carcerati, si tratta di un prodotto nutriente che è diventato popolare ed è ampiamente usato presso gli istituti penitenziari di tutto lo Stato di New York. Il nostro obiettivo è quello di collaborare in modo da poter migliorare l'occupazione a New York continuando a soddisfare le necessità fondamentali della nostra agenzia".

Il Presidente, CEO e Commissario della Empire State Development, Kenneth Adams, ha dichiarato: "Lo yogurt è un grane volano per l'economia, in particolar modo a New York, dove si produce più yogurt che

in ogni altro stato. Il summit di quest'anno ci aiuterà a fare in modo di poter continuare a sostenere i nostri agricoltori per aiutare la crescita del settore e creare posti di lavoro in tutti i settori agricoli e della lavorazione alimentare”.

Kathryn Boor, preside della facoltà Agriculture & Life Sciences Ronald P. Lynch della Cornell University, ha dichiarato: “Il College of Agriculture and Life Sciences della Cornell University è orgoglioso di ospitare il secondo summit dedicato allo yogurt. La nostra collaborazione con i produttori e i coltivatori, con le attività e con le imprese, e con policy maker dello Stato di New York, riflette le diverse necessità e opportunità dell'industria casearia. Siamo orgogliosi di poter essere coinvolti e di contribuire alla crescita e all'evoluzione di questo motore per lo sviluppo”.

Dean Norton, Presidente del New York Farm Bureau, ha dichiarato: “Esiste una connessione diretta tra crescita del settore caseario e l'impatto positivo che questo ha sull'economia rurale di New York. Questa è sostenuta da una importante collaborazione tra governo statale e tutta l'industria casearia. Siamo lieti che il Governatore Cuomo e la sua amministrazione continuino a sostenere l'innovativo lavoro che viene svolto in favore delle fattorie a conduzione familiare in tutto New York. Lavorando insieme su politiche che riconoscono le realtà agricole di oggi, possiamo fare grandi cose per il futuro dell'agricoltura”.

Kerry Adams, presidente della Northeast Dairy Producers Association, ha dichiarato: “Apprezziamo l'impegno del Governatore Cuomo e del commissario Ball nell'educare i nostri consumatori relativamente ai prodotti Pride of NY provenienti dallo Stato di New York, in special modo siamo soddisfatti per l'enfasi che è stata data alla New York State Fair. Siamo anche grati per la determinazione del Governatore a interagire con i produttori e ad ascoltare i loro commenti e le loro preoccupazioni presso i diversi summit che ha tenuto e per aver nominato la Task Force SILO. Il Yogurt Summit 2014 ci dà un'altra opportunità di mettere in risalto il duro lavoro e gli sforzi dei produttori caseari dello Stato di New York che sono serviti per diventare il terzo produttore della nazione. Le nostre aziende casearie di New York sono impegnate a dare il massimo e il loro lavoro merita riconoscimento per la produzione di alta qualità e per nutrienti prodotti derivati da latte!”.

Bruce Krupke, vice presidente esecutivo della Northeast Dairy Foods Association, ha dichiarato: “Questo summit rafforza il sostegno del Governatore Cuomo e della sua amministrazione alla produzione casearia e all'industria della trasformazione alimentare. Negli ultimi cinque anni, molti produttori di yogurt e di prodotti caseari hanno investito oltre un miliardo di dollari in nuovi impianti o nell'espansione di quelli esistenti nello Stato di New York, creando anche figure professionali per la regione nord dello stato; ecco perché dobbiamo continuare a sostenere questo trend almeno per il prossimo decennio”.

Il Governatore Cuomo ha ospitato il primo summit dedicato allo yogurt nello Stato di New York nell'agosto del 2012, delineando una serie di misure normative a sostegno della rapida crescita dell'industria dello yogurt. A partire da quel primo summit, lo stato si è impegnato con 500.000 dollari per la ricerca sul siero acido, aumentando i limiti normativi delle Concentrated Animal Feeding Operations da 199 a 299 mucche da latte, implementando il Dairy Acceleration Program con

finanziamenti da 4500 a 6000 dollari a sostegno della pianificazione aziendale e ambientale dei produttori caseari, incrementando i fondi da 1 a 2 milioni di dollari per la produzione di digestori anaerobici, limitando l'aumento delle valutazioni agricole al 2% all'anno e incrementando l'esenzione dall'imposta fondiaria per sostenere il passaggio generazionale delle fattorie.

Nell'aprile del 2013, il Governatore Cuomo ha annunciato che New York aveva superato la California come leader nazionale nella produzione di yogurt. Nel 2012, New York ha prodotto 312 milioni di kg di yogurt rispetto ai 267 milioni di kg della California. Questa è stata la prima volta nella storia in cui New York ha ottenuto la supremazia nella produzione di yogurt a livello nazionale. Nel 2013, New York ha migliorato il suo successo producendo 336 milioni di kg di yogurt rispetto ai 268 milioni di kg della California. Inoltre, nel 2013, New York ha superato l'Idaho, guadagnando la terza posizione nella classifica dei produttori di latte di tutta la nazione, un livello che non era stato possibile raggiungere dal 2009. New York è anche il più grande produttore di panna acida, crema di formaggio e fiocchi di latte del paese. Inoltre, il numero delle strutture di produzione casearia autorizzate è aumentato di circa l'80% dal 2008, passando da 200 del 2008 alle 368 di oggi.

###

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

\*\*\*\*\*

**WE WORK FOR THE PEOPLE**  
PERFORMANCE \* INTEGRITY \* PRIDE