



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Per la diffusione immediata: 17 ottobre 2014

**IL GOVERNATORE CUOMO RICORDA IL PRIMO ANNIVERSARIO DELLA FIRMA DELLA LEGGE SULLA
PRODUZIONE DI SIDRO**

***“Taste NY” sarà sponsor congiunto della settimana di eventi sul tema del sidro che si svolgeranno
nella Città di New York e nella Valle dell'Hudson***

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha festeggiato oggi il primo anniversario della legge sulla produzione di sidro (Farm Cidery Bill), che ha reso disponibile una nuova licenza alle aziende agricole produttrici di sidro che utilizzano frutti coltivati esclusivamente nello Stato di New York. Firmata dal Governatore il 17 ottobre 2013, la legge ha già portato alla creazione di otto fabbriche di sidro agricole in tutto lo Stato e il sidro alcolico è attualmente prodotto anche presso le aziende vitivinicole agricole e presso le distillerie. Dal 2011, il numero di produttori di sidro alcolico è aumentato del 480 per cento, dai 5 del 2011 ai 29 di oggi.

“La legislazione sui produttori agricoli di sidro dello scorso anno ha aperto la porta a nuove opportunità per i produttori di sidro dello Stato di New York e i progressi compiuti dall'entrata in vigore della legge sono davvero notevoli”, ha detto il Governatore Cuomo. “Dalle degustazioni alla vendita dei loro prodotti di livello eccellente, insieme ad altri prodotti realizzati nello Stato di New York, i produttori di sidro del nostro Stato stanno guidando l'attività economica in tutto lo Stato e sono orgogliosi del ruolo chiave da noi svolto nel loro successo”.

Negli ultimi anni le vendite nazionali di sidro alcolico sono aumentate in misura esponenziale. In quanto secondo produttore di mele della nazione, lo Stato di New York sta guidando questa tendenza con diverse iniziative progressiste, finalizzate specificamente a incrementare la produzione di sidro alcolico in tutto lo Stato. La legge sui produttori agricoli di sidro ha concesso ai produttori di sidro licenze simili a quelle di cui dispongono cantine agricole, birrifici e distillerie. Per ottenere una licenza come stabilimento agricolo di produzione del sidro, il sidro alcolico deve essere ricavato esclusivamente da mele e altra frutta a granella coltivate nello Stato di New York e la produzione annuale non deve superare i 150.000 galloni (circa 570.000 litri).

I newyorkesi avranno la possibilità di assaggiare il sidro prodotto da alcuni dei migliori produttori artigianali di New York in occasione degli eventi previsti per la settimana del sidro a New York dal 24 ottobre al 2 novembre e nella Hudson Valley dal 14-23 novembre. Taste NY sarà ancora una volta co-sponsor di questi eventi per dare ai newyorkesi la possibilità di degustare alcuni dei migliori sidri del mondo. Ulteriori informazioni sulla Cider Week, la settimana del sidro, sono disponibili [qui\(NYC\)](#) e [qui \(Hudson Valley\)](#).

Devin Britton, co-proprietario di Bad Seed Cider Co, ad Highland, New York, ha dichiarato: “Siamo diventati una struttura agricola per la produzione di sidro lo scorso inverno e finora è stato fantastico. Sulla nostra proprietà abbiamo già costruito una taverna e una sala di degustazione, molto accogliente per i visitatori. Abbiamo quattro dei nostri sidri alla spina, tra cui un sidro prodotto secondo le regole delle abbazie belghe e un sidro al mirtillo e proponiamo anche bevande di altri tre produttori di New York. Non avremmo mai potuto realizzare tutto ciò senza la licenza concessa dalla legge del Governatore Cuomo”.

Ed Kaneb, proprietario di Kaneb Orchards in Massena, NY, ha detto: “Dall'estate ci siamo trasformati in azienda agricola con licenza di produrre sidro. Questo approccio ci ha garantito una maggiore flessibilità e anche la possibilità di vendere sidro forte direttamente nel nostro negozio. Questo è il primo anno in cui proponiamo al mercato il sidro alcolico e stiamo già ricevendo riconoscimenti, tra cui “Miglior Sidro Alcolico” alla recente Coppa del Governatore a Finger Lakes. Questo è un nuovo aspetto della nostra attività, che ci ha aperto nuove strade sia per le nostre vendite sia per la crescita potenziale in futuro”.

Secondo la legge firmata un anno fa dal Governatore Cuomo, le aziende agricole produttrici di sidro possono creare una sala degustazione dove vendere il loro prodotto alla spina, consentendo loro raccogliere in maniera più immediata i risultati economici del loro duro lavoro. I produttori agricoli di sidro possono anche vendere degustazioni e bottiglie di birra, vino e liquori realizzati esclusivamente con prodotti dello Stato New York e vendere prodotti come mostarde, salse, marmellate, gelatine, souvenir, opere d'arte, artigianato e altri articoli da regalo. Queste nuove imprese, così come le fattorie vitivinicole, i birrifici e le distillerie, stanno rapidamente diventando luoghi di destinazione turistica, capeggiando uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente all'interno delle loro comunità e in tutto lo Stato di New York.

La nuova legge ha anche aumentato il limite per il contenuto di alcol per il sidro prodotto nello Stato di New York, dal 7 all'8,5 per cento, per tenere conto della natura organica del processo di fermentazione, oltre a consentire ai produttori di utilizzare pomacee diverse dalle mele, come ad es. le pere, nella produzione. Con questo passo, i produttori di sidro forte di New York ora hanno la libertà di creare un sidro più aspro e secco, cogliendo in questo il vero gusto del sidro alcolico dell'Europa e delle origini dell'America. Soprattutto, se il prodotto del produttore di sidro corrispondesse sia alla definizione di sidro alcolico che di vino, la legge mette a disposizione del produttore la scelta se commercializzare e vendere il prodotto come vino o sidro, in base alle proprie particolari esigenze aziendali e di marketing.

Le otto aziende agricole dello Stato di New York autorizzate alla produzione di sidro sono:

Italian

- Bad Seed Cider Company, Highland, NY
- Blackduck Cidery, Ovid, NY
- Cunningham Creek Distributors, produttori del Cider Creek Hard Cider, Canisteo, NY
- Nine Pin Cider Works, Albany, NY
- Fishkill Farms Apple Orchard, Hopewell Junction, NY
- Descendant Cider Company, Queens, NY
- Sundog Cider, Chatham, NY
- Kaneb Orchards, Massena, NY

Il Presidente della State Liquor Authority, Dennis Rosen, ha detto: “Sotto la guida del Governatore, abbiamo collaborato con i produttori di sidro per aggiornare regolamenti antiquati e politiche obsolete. I cambiamenti legislativi e normativi hanno contribuito a stimolare una crescita notevole, aumentando le opportunità di marketing e di vendita, la razionalizzazione delle licenze e allentando le restrizioni per i piccoli produttori di sidro dello Stato”.

Il Commissario di Stato per l'Agricoltura, Richard A. Ball ha detto: “Dal suo insediamento, il Governatore Cuomo ha continuato a creare nuove opportunità per la produzione di bevande realizzate artigianalmente, rendendo più facile per gli imprenditori soddisfare la forte domanda di New York. In quanto secondo produttore di mele della nazione, è assolutamente opportuno che lo Stato di New York abbia preso l'iniziativa di aiutare i produttori locali che fanno uso del nostro raccolto abbondante per soddisfare il ritrovato apprezzamento della nazione per i sidri forti artigianali”.

La raccolta delle mele a New York è attualmente in pieno svolgimento. L'anno scorso, New York ha prodotto più di 635.000 tonnellate di mele per un valore di oltre 237 milioni di dollari. L'aumento della domanda di sidro alcolico nello Stato dà ai produttori di mele un'altra possibilità per massimizzare il valore del loro raccolto, ad esempio per i frutti troppo piccoli o ammaccati, non idonei a essere venduti nei negozi o nei mercati, che possono così essere acquistati dai produttori di sidro. Il proseguimento di questa tendenza porterà a un aumento della domanda di mele, alla creazione di occupazione aggiuntiva, alla tutela dell'ambiente e del turismo per le comunità locali, oltre a fornire una fonte di reddito significativa per i produttori attraverso la produzione di prodotti ad alto valore aggiunto come il sidro forte e i liquori a base di mela.

Il Presidente e CEO della New York Apple Association Jim Allen ha detto: “È difficile credere che sia passato solo un anno da quando il disegno di legge delle aziende agricole produttrici di sidro è diventato legge grazie alla firma del Governatore Cuomo e quale opportunità ciò abbia rappresentato per il nostro settore. Grazie a tale normativa, nuove opportunità per le mele stanno delineandosi in tutto lo Stato, compreso il turismo, che è uno dei principali motori economici del settore delle mele a New York. Le condizioni climatiche di questo autunno sono state favorevoli ai nostri meleti e io incoraggio tutti a continuare a sostenere i nostri produttori nelle prossime settimane”.

La New York Apple Association dispone di una risorsa online per aiutare i consumatori a trovare eventi agrituristici sul tema della mela [QUI](#).

###

Ulteriori notizie sono disponibili sul sito www.governor.ny.gov
Stato di New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE