



Built to Lead

Per la diffusione immediata: 13/12/2016 IL GOVERNATORE ANDREW M. CUOMO

**IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA CHE LE DISTILLERIE AGRICOLE SONO
DUPLICATE NEL CORSO DEI DUE ANNI DEL CRAFT NEW YORK ACT**

Oltre 100 distillerie agricole sono ora operanti a New York

La crescita significativa è il risultato diretto delle iniziative del Governatore Cuomo per modernizzare ed espandere la rinomata industria di New York per la produzione di bevaggi artigianali

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi, durante il secondo anniversario del Craft New York Act, che il numero di distillerie agricole è quasi raddoppiato da quando la legge è stata implementata. Questa crescita è il risultato diretto del Craft New York Act, che è entrato in vigore il 13 dicembre 2014 e ha garantito benefici sostanziali alle aziende agricole che si occupano di distillazione. Ora sono presenti 107 distillerie agricole nello Stato di New York, 50 di queste sono nuove aziende aperte nel corso degli ultimi due anni.

“Limitando le lungaggini procedurali e semplificando le normative sulle distillerie agricole, abbiamo supportato la crescita e l’espansione di piccole aziende in grado di creare nuovi posti di lavoro e condurre ad una crescita economica tutta New York,” **ha spiegato il Governatore Cuomo.** “Dalle distillerie agricole ai birrifici, fino alle sidrerie, il settore dei bevaggi artigianali è in grande crescita, fortificando il settore agricolo e quello del turismo, fornendo dei reali benefici a livello economico alle comunità in ogni regione dello Stato.”

A seguito della scelta di New York di favorire il settore, la crescita di piccoli produttori di bevande artigianali sta determinando un aumento delle entrate fiscali, delle opportunità occupazionali e della richiesta di prodotti agricoli, quali mais, grano e mele, oltre a un sostenuto impatto sul turismo nello Stato. Un elenco completo delle nuove distillerie agricole avviate a New York dal dicembre 2014 è disponibile [qui](#). In generale, il numero di distillerie situate all’interno di aziende agricole nello Stato di New York è cresciuto di 10 volte dal 2011, da 10 a 107.

Le riforme legislative e normative implementate per supportare lo sviluppo dell’espansione delle distillerie artigianali di New York, includono il Craft New York Act, il quale ha garantito alle distillerie agricole di New York l’opportunità di:

- Condurre degustazioni e servire “per bottiglia” e “per bicchiere”;
- Incrementare i punti di vendita dove è possibile vendere e offrire assaggi dei prodotti:

- Possibilità di diminuire la quantità di cibo messa a disposizione quando i produttori organizzano degustazioni o assaggi presso le proprie sedi.
- Aprire negozi al di fuori dell'azienda, eliminando la necessità di una licenza separata; e
- Incrementare la produzione, alzando il tetto di produzione annuale, mantenendo allo stesso tempo un costo limitato per quanto riguarda la licenza.

In aggiunta alla crescita delle distillerie agricole, nove distillerie hanno aperto punti vendita fuori sede da quando è entrato in vigore il Craft Act. L'elenco delle filiali è disponibile [qui](#).

Il Governatore ha sostenuto svariate riforme addizionali precedenti al Craft Act, in modo da garantire vantaggi alle distillerie di New York, tra queste riforme troviamo l'eliminazione del costo di registrazione dell'etichetta relativa al marchio, facendo risparmiare alle distillerie di New York 687.000 dollari di spese fin dal 2014, e l'eliminazione di un duplicato di licenza per le distillerie agricole, garantendo un risparmio sostanziale sui costi e riducendo la burocrazia per le aziende in tutto lo Stato.

Patty Ritchie, Presidente del comitato del Senato per l'agricoltura ha commentato, "Come abbiamo potuto apprezzare nel corso degli ultimi anni, esiste un incredibile potenziale di crescita quando si parla nel nostro settore statale delle bevande artigianali. Queste nuove aziende non hanno solamente creato posti di lavoro e fortificato l'economia globale, hanno inoltre aiutato il nostro settore agricolo a crescere, creando dei mercati più ampi e nuove opportunità per i nostri agricoltori sempre impegnati in un duro lavoro. Sono stato felice di supportare i cambiamenti che hanno reso più semplice il lavoro delle distillerie, e di altri produttori di bevande artigianali, garantendo loro la possibilità di crescere, e ringrazio il Governatore Cuomo, così come il commissario Ball, per i loro sforzi nell'aiutare la crescita di questi importanti settori."

Il membro dell'assemblea Bill Magee, Presidente del comitato dell'assemblea per l'agricoltura ha commentato, "Il successo del Craft New York Act continua a garantire il supporto necessario al settore delle bevande artigianali attraverso riforme legislative delle normative, incrementando l'interesse nei beverage artigianali, e sviluppando nuove possibilità di vendita sul mercato, permettendo a queste aziende di partecipare in modo significativo alla nostra economia agricola e turistica, creando allo stesso tempo nuovi posti di lavoro e opportunità in tutto lo Stato."

Vincent Bradley, Presidente dell'Autorità statale per i liquori ha commentato, "Lavorando in collaborazione con questo settore, il Governatore Cuomo ha messo in atto delle legislazioni importanti e creato un ambiente normativo che ha permesso a New York di posizionarsi come leader nel settore della produzione di bevande artigianali. Le centinaia di nuove aziende che sono state create nel corso degli ultimi cinque anni, stanno creando posti di lavoro, generando sviluppo economico e portando turismo all'interno delle comunità di tutta New York."

Richard A. Ball, Commissario statale per l'agricoltura ha commentato, "È elettrizzante vedere la crescita del settore delle bevande artigianali di New York sotto la leadership del Governatore, questo ha inoltre portato all'incremento di domanda per i nostri prodotti coltivati a livello locale. Le nostre distillerie di New York stanno

utilizzando gli ingredienti dello Stato di New York per produrre bevande uniche e differenti e stanno provando che non esistono limiti al potenziale dei nostri produttori.”

Howard Zemsky, Commissario e Amministratore Delegato Empire State Development ha commentato, “Grazie all’impegno del Governatore Cuomo nel rendere più florido il settore delle bevande artigianali, anche grazie al Craft Act, in questo momento lo Stato di New York sta vivendo un incremento sostanziale per quanto riguarda le distillerie agricole. Queste aziende aiutano a fortificare e diversificare le economie locali, producendo liquori di qualità superiore, generando allo stesso tempo posti di lavoro e creando delle destinazioni affascinanti per i viaggiatori.”

Brian McKenzie, Presidente, New York State Distillers Guild ha commentato, “Gli sforzi dello Stato di New York hanno permesso di modernizzare le leggi legate alle bevande alcoliche e migliorare il clima degli affari per i nostri membri e questo sta portando a ottimi risultati. Il nostro settore è in grande crescita, sia per quanto riguarda le nuove aziende aperte in questi ultimi anni, che per le distillerie che da tempo operano in questo mercato, entrambe sono in grado di espandere i loro giri di affari oltre i mercati locali. Siamo orgogliosi dell’impatto che stiamo avendo sull’economia dello Stato di New York in termini di creazione di posti di lavoro, promozione del turismo e supporto per quanto riguarda l’agricoltura locale, siamo inoltre grati per tutti i cambiamenti positivi che hanno avuto luogo.”

Sotto la leadership del Governatore Cuomo, lo stato continua a guidare in avanti il settore delle bevande artigianali. Con la promulgazione di questi principali atti legislativi, con il lancio di campagne promozionali d’impatto e con l’impiego significativo di riforme normative, questo settore dell’economia è diventato il perno centrale della creazione di posti di lavoro e dello sviluppo economico nelle comunità di tutto lo Stato.

Dal 2011, il numero di produttori di bevande alcoliche di produzione agricola è aumentato del 188 per cento, portando il totale di aziende vinicole, birrerie, distillerie e sidrerie che utilizzano ingredienti coltivati a New York, a 591.

###