



## El jarabe de arce, la primera savia del año

**La acericultura: la especialidad de Quebec.**



ALIMENTACIÓN | SILVICULTURA Y BOSQUES



AMÉRICA | CANADÁ

WASHINGTON DC 29.01.2021



Desde 1965 la bandera canadiense tiene incorporada una hoja de arce, como símbolo de la naturaleza y de la flora de Canadá. El arce no es el árbol más frecuente en Canadá, pero sí es característico de sus paisajes, sobre todo en otoño, y forma parte importante de la cultura canadiense.

Uno de los productos obtenidos del arce es el jarabe de arce (sirop d'érable o maple syrup), alimento típicamente canadiense, en particular de Quebec y Nueva Brunswick (provincia limítrofe con el estado de Maine en Estados Unidos). También se elabora en varios estados del Noreste de Estados Unidos (Maine, Vermont, Massachusetts, New Hampshire y Nueva York).

A la llegada de los primeros colonos europeos el jarabe de arce era ya utilizado por los indios, como edulcorante. Hasta el desarrollo del cultivo de la remolacha azucarera, el jarabe de arce era el producto habitual para sustituir al azúcar de caña.

El jarabe de arce se produce por concentración de la savia extraída de determinados tipos de arce (*Acer nigrum*, *Acer saccharum* y *Acer rubrum*) a principios de la primavera, cuando, tras noches con heladas, el día permite la subida de las temperaturas. Esta alternancia de temperaturas acelera la movilización de las reservas acumuladas en las raíces hacia el resto del árbol.

Para su extracción, se realiza una hendidura en la corteza de árboles hasta alcanzar el xilema. Esta práctica se denomina "acericultura" y se realiza en árboles de más de 25 cm de diámetro (unos 45 años). Los árboles pueden ser explotados entre 250 y 300 años.

La savia obtenida tiene una concentración de sacarosa que oscila entre el 2% y el 3%. Este producto, denominado "agua de arce" se concentra por calentamiento o por ósmosis inversa, siendo necesarios entre 30 y 40 litros de savia para producir un litro de jarabe.

Los más apreciados, por su sabor delicado, se obtienen de la savia recolectada al comienzo de la primavera. A medida que ésta avanza y que la actividad fisiológica del árbol se acelera, el agua de arce pierde calidad por la presencia de diferentes sustancias que influyen en la brotación.

Las normas canadienses sobre el jarabe de arce incluyen dos categorías. La primera es la única que permite la comercialización al consumidor final del producto. Éste debe ser transparente, no debe contener cristales de azúcar, ni haber fermentado.

Su color puede oscilar desde el dorado al marrón oscuro, siendo más apreciados y de mejor calidad los jarabes de colores más claros.

Los jarabes que no se corresponden con estos criterios se usan para la elaboración de pastas para untar, mediante concentración y caramelización de los azúcares, producción de aguardientes, tras la fermentación del jarabe, y la producción de dulces y caramelos.

La provincia de Quebec es el origen del 90% de la producción canadiense y de las tres cuartas partes de la producción mundial.

Durante 2020, a pesar de las dificultades, consecuencia de la pandemia de COVID-19, la producción, en el conjunto de Canadá ha aumentado un 8,3%, alcanzando la cifra de 65 millones de litros, con un valor económico en la zona productora de unos 560 M\$ CAN.

Además de su consumo habitual en Norteamérica, el jarabe de arce es muy apreciado en Alemania y Japón, principales destinos de las exportaciones de este producto.