

Arce blanco (*Acer saccharinum* L.)

El arce blanco también se conoce como arce plateado y si te fijes en el color del envés de sus hojas, entenderás el porqué. Es un árbol fundamentalmente ornamental de rápido crecimiento y de raíces invasivas a las que les gusta el agua. A menudo hibrida con el arce rojo (*A. rubrum*), especie con la que está estrechamente emparentada y que también se encuentra en nuestras calles.

El nombre científico sin embargo, hace referencia al sabor azucarado de su savia, una característica que comparte con otras especies de este mismo género como son, el arce azucarero (*A. saccharum*) y el arce negro (*A. nigrum*).

Estas dos especies se utilizan de forma industrial para obtener el llamado *sirope* o *jarabe de arce*, un edulcorante natural muy popular en Canadá, que se obtiene hirviendo y filtrando la savia extraída mediante incisiones en el tronco del árbol a comienzos de la primavera, cuando los días son cálidos y las noches frías. Durante la temporada que dura de 4 a 6 semanas pueden obtenerse unos 40 litros de savia, que una vez elaborada se reducen a 1 litro de jarabe.

¿Has probado alguna vez tortitas o gofres con jarabe de arce? Su textura recuerda a la miel aunque es algo menos dulce.

