



De publicación inmediata: 01/03/2024

GOBERNADORA KATHY HOCHUL

## DURANTE EL MES DEL ARCE, LA GOBERNADORA HOCHUL DESTACA LA PRÓSPERA INDUSTRIA DEL ARCE EN NUEVA YORK

*Se alienta a los neoyorquinos a participar en promociones especiales durante todo marzo y los Fines de Semana del Jarabe de Arce del 16 al 17 de marzo y del 23 al 24 de marzo*

***El estado de Nueva York ocupa el segundo lugar en el país en producción de arce***

Hoy, la gobernadora Kathy Hochul alentó a los neoyorquinos a apoyar a los productores locales de jarabe de arce durante el Mes del Arce. La Gobernadora destacó los próximos eventos y actividades de los Fines de Semana del Jarabe de Arce de Nueva York, que tendrán lugar del 16 al 17 de marzo y del 23 al 24 de marzo, junto con otros eventos y promociones especiales durante todo el mes. El estado de Nueva York sigue ocupando el segundo lugar en el país en producción de jarabe de arce y también cuenta con el recurso más grande de arces explotables dentro de los Estados Unidos y más de 2,000 productores de azúcar de arce.

"Con el Mes del Arce oficialmente en curso, es el mejor momento para apoyar a nuestros productores locales de jarabe de arce de Nueva York", **dijo la gobernadora Hochul**. "El estado de Nueva York alberga una comunidad increíblemente trabajadora de productores de arce que elaboran algunos de los productos más deliciosos e innovadores del mundo. Animo a todos los neoyorquinos a participar en los Fines de Semana del Jarabe de Arce este mes para probar algunos de los artículos de primer nivel que los proveedores locales tienen para ofrecer".

Como parte del inicio del Mes del Arce, el comisionado del Departamento de Agricultura y Mercados del estado de Nueva York, Richard A. Ball, [Dutch Hill Maple](#), una granja familiar en Tully, Nueva York, para una extracción anual de árboles de arce para resaltar la industria del arce de Nueva York y la productores de arce que participan en el Programa de Alimentos Cultivados y Certificados (Grown & Certified Program) del estado de Nueva York. El evento también incluyó la inauguración de la nueva casa de azúcar de Dutch Hill Maple, finalizada en 2023.

**El comisionado de Agricultura del estado de Nueva York, Richard Ball, declaró:**  
"Todos los años, en marzo, celebramos el arce, el primer cultivo agrícola en la deliciosa

temporada de cosecha del estado de Nueva York. Gracias a nuestros dedicados productores de arce, incluidos los que están en nuestro programa de Alimentos Cultivados y Certificados del estado de Nueva York, Nueva York sigue siendo uno de los principales productores de arce del país, lo que contribuye enormemente a nuestras comunidades y economías locales. Con esta temporada dulce oficialmente en curso, es el momento perfecto para visitar a un productor de arce local, conocer más sobre el proceso de elaboración del jarabe y probar algunos productos deliciosos de Nueva York".

### **Fines de Semana del Jarabe de Arce**

A lo largo del mes de marzo de cada año y en particular durante los dos últimos fines de semana del mes, las granjas de arce en todo el estado abren sus puertas al público para brindar la oportunidad de probar el jarabe de arce puro, directamente desde la fuente, y experimente la tradición familiar única de hacer jarabe de arce en el estado de Nueva York. Los productores ofrecen visitas y desayunos con panqueques, venden productos de arce y muestran el proceso de producción del jarabe de arce, que incluye el sistema tradicional de grifos con baldes en los árboles y los métodos más modernos en que se utilizan aspiradoras para aumentar la recolección de savia por árbol. Una lista de búsqueda de los eventos de Fines de Semana del Jarabe de Arce está disponible en [mapleweekend.nysmaple.com](https://mapleweekend.nysmaple.com).

### **Promociones de jarabe de arce**

Los mercados Taste NY de Nueva York en todo el estado están destacando productos y productores locales únicos de jarabe de arce durante el mes de marzo. Varios mercados tienen ofertas especiales, incluido un 20% de descuento en todos los productos de arce y con temática de arce en el Centro de Bienvenida de Hudson Valley/Catskills, un desayuno especial de panqueques durante todo el mes en el Centro de Bienvenida de Finger Lakes, muestra de productos especiales en el Centro de Bienvenida de la Región Capital, y más. Para obtener una lista completa de promociones y eventos especiales de arce organizados por Taste NY, haga clic [aquí](#).

Dutch Hill Maple es uno de los casi 150 productores de azúcar de arce a cargo de la organización de los Fines de Semana del Jarabe de Arce, lo que ayuda a impulsar el agroturismo en todo el estado de Nueva York. Nate Williams, quien creció con la querida tradición familiar de hacer jarabe de arce todos los años con su padre y su hermano, compró la propiedad que se convertiría en Dutch Hill Maple en 2014 con su esposa y copropietaria, Cristy. En 2022, comenzaron la construcción de una flamante casa de azúcar para satisfacer mejor las necesidades de su negocio y, en su temporada de 2023, Nate y Cristy produjeron más de 5,000 galones de jarabe de arce, su mayor producción hasta la fecha. Dado que la temporada de arce de 2024 marca el primer año de elaboración de jarabe en su nueva casa de azúcar, los Williams esperan ampliar aún más la producción.

**Cristy y Nathan Williams, propietarios de Dutch Hill Maple, comentaron:** "Es una época emocionante del año para los productores de arce de todo el estado, ya que los arces parecen cobrar vida con el flujo de savia, con el que luego se elabora un jarabe

de arce dulce y delicioso. Los Fines de Semana del Jarabe de Arce ofrecen una maravillosa oportunidad para las familias para salir y conocer a los trabajadores fabricantes de azúcar que producen el contenido de los frascos en su mesa de desayuno, aprender cómo se elabora el jarabe de arce en su 'patio trasero' y, lo más importante, probar deliciosos productos de arce directamente en su origen. Esperamos que se unan a nosotros y experimenten todo lo que el arce de Nueva York tiene para ofrecer".

La granja Dutch Hill Maple también participa en el Programa de Alimentos Cultivados y Certificados del estado de Nueva York, que promueve granjas que cumplen con estándares más altos de seguridad alimentaria y prácticas ecológicas. Más de 90 productores de arce participan en el programa de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York, que verifica que los productores y agricultores de Nueva York cumplan con los estándares de seguridad alimenticia y sostenibilidad ambiental. Puede encontrar una lista actual de los productores de arce que forman parte del programa de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York en <https://certified.ny.gov/wheretobuy>.

Más de 90 productores de arce participan en el Programa de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York, que verifica que los productores y agricultores de Nueva York cumplan con los estándares de seguridad alimenticia y sostenibilidad ambiental. Puede encontrar una lista actual de los productores de arce que forman parte del programa de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York en [certified.ny.gov/where-buy](https://certified.ny.gov/where-buy).

**La senadora estatal Michelle Hinchey afirmó:** "Nueva York alberga más de 2,000 productores de azúcar de arce y estamos orgullosos de ser el mayor recurso de arces explotables del país. Las empresas familiares son el corazón de esta industria de rápido crecimiento, y sus esfuerzos han puesto a Nueva York a la vanguardia de esta especialidad agrícola. Queremos que nuestros negocios de arce sigan prosperando y, durante marzo, el Mes del Arce, todos pueden participar y visitar casas de azúcar en todo el estado de Nueva York para abastecerse de dulces deliciosos y conocer el proceso de la producción local del arce".

**La senadora estatal Rachel May señaló:** "Nueva York es un estado agrícola líder debido a su producción de varios productos básicos, incluido el jarabe de arce. Esta deliciosa tradición de Nueva York proporciona un sustento a muchos de nuestros agricultores, refuerza la economía local, enriquece nuestras comunidades y aporta sabor a muchos de los alimentos que disfrutamos. Es emocionante comenzar el Mes del Arce con una visita a una granja local en la Región Central de Nueva York que ha estado explotando arces durante años; su historia y otras muestran cuán arraigada está la producción de arce en nuestro estado. Celebremos el Mes del Arce disfrutando de este dulce y apoyando a nuestros productores locales".

**La asambleísta Donna Lupardo manifestó:** "No se pierdan los Fines de Semana del Jarabe de Arce en marzo, ya que 150 granjas de productores de azúcar de arce abren

sus puertas a los visitantes. Es una gran oportunidad para experimentar todo lo que implica la producción de jarabe de arce y disfrutar de otros productos de arce. Estamos muy orgullosos de apoyar a la industria del arce de Nueva York y agradecer a los más de 2,000 productores de azúcar por todo el esfuerzo dedicado a producir este producto de clase mundial".

**El asambleísta John Lemondes sostuvo:** "Marzo es una época para celebrar los grandes logros de la industria del arce de Nueva York. El estado de Nueva York no solo alberga la mayor fuente de arces explotables del país, sino que también es uno de sus mayores productores. La producción de arce es un pilar de la Región Central de Nueva York y de la industria agrícola de nuestro estado en su totalidad. Durante esta temporada, dediquemos un tiempo a apoyar a nuestros productores locales de arce y a nuestras granjas locales".

**La directora ejecutiva de la Asociación de Productores de Arce del estado de Nueva York, Helen Thomas, opinó:** "La temporada de arce del estado de Nueva York está en su apogeo mientras comenzamos el mes de marzo. Normalmente, una ceremonia de perforación el 1 de marzo señala el inicio de la temporada. Todos coincidimos en que el clima ha sido inusual este invierno: semanas frías con un poco de nieve seguidas de semanas cálidas que derriten la capa de nieve. Nuestros productores de arce tuvieron que prepararse bien para las corridas de savia anteriores a lo normal. Muchos productores de Nueva York informan que ya obtuvieron más de la mitad de su cosecha. La calidad es excelente debido a que las primeras corridas de savia suelen ser las mejores de la temporada. Esperamos los Fines de Semana del Jarabe de Arce del 16 al 17 y 23 y 24 de marzo, cuando invitamos al público a venir a la granja para ver el proceso y probar los resultados".

**El presidente del Departamento Agrícola de Nueva York (NYFB, por sus siglas en inglés), David Fisher, señaló:** "No hay nada más dulce que el Mes del Arce de marzo en el estado de Nueva York. Los productores de arce están abriendo sus puertas para mostrar sus operaciones agrícolas que convierten la savia recolectada en deliciosos productos de jarabe de arce. El Departamento Agrícola de Nueva York alienta a todos los neoyorquinos a disfrutar de esta temporada corta y apoyar a las familias de agricultores locales, y agradecemos a la gobernadora Hochul y al comisionado Ball por su apoyo a este asunto importante de la diversa comunidad agrícola del estado".

**El director ejecutivo de Cornell Cooperative Extension del condado de Onondaga, David Skeval, expresó:** "En el condado de Onondaga, Nueva York, crecen algunos de los mejores arces azucareros del mundo. Los arces azucareros comprenden casi el 70% de todos los árboles que crecen en el condado de Onondaga. Eso, junto con nuestras colinas, hace que el condado de Onondaga sea el lugar ideal para la producción de savia de arce. Agradecemos el apoyo que brinda el Departamento de Agricultura y Mercados del estado de Nueva York a la industria del arce y estamos muy orgullosos de nuestros productores de arce".

**El director ejecutivo del Distrito de Conservación de Aguas y Suelos del condado de Onondaga, Mark Burger, afirmó:** "Reconocemos y apreciamos a TODOS nuestros productores de arce en todo el estado de Nueva York. No solo nos ayudan a celebrar el primer indicio de primavera, sino que también nos brindan uno de los edulcorantes naturales más nutritivos y saludables de la naturaleza! Alentamos a todos los neoyorquinos a apoyar a sus productores locales y celebrar esta gran tradición".

El Departamento de Agricultura y Mercados del estado de Nueva York apoya a la industria del arce a través del Presupuesto del estado de Nueva York, que incluye fondos para programas educativos y de promoción, así como a través de inversiones en proyectos de investigación, como el Arnot Teaching Forest del Programa Arce (Maple Program) de la Universidad de Cornell, y a través de sus programas de marketing Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York y Taste NY.

###

Más noticias disponibles en [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
Estado de Nueva York | Cámara Ejecutiva | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418  
Regístrese para recibir novedades de la Oficina de la Gobernadora en [ny.gov/signup](http://ny.gov/signup) | Envíe NEW YORK  
por mensaje de texto al 81336

[CANCELAR SUSCRIPCIÓN](#)