De publicación inmediata: 28/2/2026 **GOBERNADORA KATHY HOCHUL**

PARA DAR INICIO AL MES DEL ARCE, LA GOBERNADORA HOCHUL DESTACA LA PRÓSPERA INDUSTRIA DEL ARCE EN NUEVA YORK

Invita a la población de Nueva York a participar en los próximos fines de semana del Arce los días 21, 22, 28 y 29 de marzo y en promociones especiales en los centros de bienvenida de Nueva York

El estado de Nueva York ocupa el segundo lugar en el país en producción de jarabe de arce, con productores neoyorquinos que elaboraron 829,000 galones de jarabe de arce en 2025

El presupuesto ejecutivo propuesto por la Gobernadora para 2027 incluye fondos para la comercialización y la investigación continuas para impulsar el crecimiento de la industria del arce en el estado

Hoy, la gobernadora Kathy Hochul alentó a los neoyorquinos a apoyar a los productores locales de jarabe de arce durante el Mes del Arce y destacó los próximos Fines de Semana del Arce del estado, que se celebrarán los días 21, 22, 28 y 29 de marzo, así como otros eventos y actividades que se celebrarán en los Centros de Bienvenida de Nueva York. El estado de Nueva York sigue ocupando el segundo lugar a nivel nacional en producción de jarabe arce, y en 2025, la industria produjo 829,000 galones. Además, Nueva York sigue contando con el recurso más grande de arces explotables dentro de los Estados Unidos y más de 2,000 productores de azúcar de arce. Reconociendo la importancia de la industria del arce para la economía agrícola de Nueva York, el Presupuesto Ejecutivo propuesto por la gobernadora para 2027 incluye financiación continua para marketing e investigación con el fin de impulsar el crecimiento de la industria del arce.

"El Mes del Arce comienza oficialmente el domingo, brindándonos a todos la oportunidad de celebrar la primera cosecha de la agricultura neoyorquina", **declaró la gobernadora Hochul.** "Con más de 2000 productores de arce, Nueva York sigue albergando una comunidad próspera que dedica su tiempo a elaborar los productos de arce más deliciosos e innovadores del mundo. Animo a los neoyorquinos a participar en los Fines de Semana del Arce, aprender más sobre el proceso de elaboración de azúcar, probar algunos de nuestros productos de primera calidad y visitar su Centro de Bienvenida local para disfrutar de promociones especiales que destacan a nuestra comunidad productora de arce".

El comisionado del Departamento de Agricultura y Mercados del estado de Nueva York, Richard Ball, declaró: "La temporada de arce ya está en marcha en todo el estado, y muchos de nuestros productores ya están viendo cómo fluye la savia. Me enorgullece que Nueva York siga siendo uno de los principales productores de arce de Estados Unidos y que nuestros productores sigan elaborando algunos de los productos de arce más finos e innovadores del país, que contribuyen enormemente a nuestra economía. Invito a los neoyorquinos a encontrar un productor local cercano que organice los Fines de Semana del Arce y a unirse a esta tradición atemporal. Esta es realmente una de las mejores épocas del año, ya que nos reunimos con nuestras comunidades de todo el estado para apoyar a nuestros productores de arce".

La senadora estatal Michelle Hinchey declaró: "Una de las tradiciones agrícolas más antiguas y de mayor orgullo de Nueva York es la producción del arce, liderada por empresas familiares que han transmitido su oficio de generación en generación. Su dedicación ha convertido a nuestro estado en el segundo mayor productor de arce del país y en un importante motor de las economías locales. Con el inicio de la temporada de arce, invito a todos a visitar una planta azucarera cercana, conocer a los productores que están detrás de esta labor ancestral y ver la producción de arce de Nueva York en acción".

La asambleísta Donna Lupardo mencionó: "Cada año, estoy ansiosa de participar en los dos fines de semana del arce en Nueva York; una señal temprana de que la primavera está cerca. Los productores de todo el estado abren sus puertas a los visitantes, quienes pueden degustar productos de arce mientras aprenden cómo se elabora el jarabe. Siendo Nueva York el segundo estado en producción de arce a nivel nacional, no se me ocurre mejor manera de celebrar nuestra creciente industria del arce que pasando tiempo con nuestros productores de azúcar".

La directora ejecutiva de la Asociación de Productores de Jarabe de Arce del Estado de Nueva York, Helen Thomas, declaró: "El Fin de Semana del Jarabe de Arce es una tradición y una celebración que todos esperamos con ilusión, especialmente después de un invierno nevado. Es una de las primeras señales de que se acerca la primavera. Para las 160 granjas que participan en el Fin de Semana del Arce, es una oportunidad para abrir sus puertas y compartir la habilidad y la pasión que hay detrás de su trabajo. Nueva York tiene más granjas familiares que producen jarabe de arce que cualquier otro estado, lo que significa que los visitantes a menudo pueden ver a varias generaciones trabajando codo con codo. Cada granja participante ofrece una presentación educativa o una demostración, mostrando de primera mano cómo se elaboran el jarabe de arce y los productos derivados del arce. Para los visitantes, no hay nada como probar el jarabe de arce fresco directamente de la fuente".

El presidente del Departamento Agrícola de Nueva York, David Fisher, señaló: "Nuestros miembros representan una amplia variedad de industrias agrícolas en todo Nueva York, y el arce es un producto básico importante. Desde la más pequeña granja familiar de arce hasta los grandes productores, el arce forma parte del tejido que hace

especial a la agricultura neoyorquina. Invito a todos a participar en los Fines de Semana del Arce para degustar la increíble variedad de jarabes, dulces y otros productos. Hay algo para todos los gustos".

Como parte del inicio del Mes del Arce, el comisionado del Departamento de Agricultura y Mercados del estado de Nueva York, Richard A. Ball, se unió a representantes agrícolas locales y funcionarios electos para visitar la Parker Family Maple Farm (Granja de Arce de la Familia Parker), una granja familiar en West Chazy, condado de Clinton, para la recolección anual de jarabe de arce del estado. Parker Family Maple Farm es uno de los establecimientos de arce más grandes del país y el más grande del estado de Nueva York, con una producción anual de más de 50,000 galones de jarabe de arce. La granja, fundada en 1889, comenzó como una granja lechera de 60 acres y una operación de producción de azúcar de arce. Con los años, la granja se ha transmitido de padres a hijos durante cuatro generaciones y hoy está dirigida por Michael Parker y su esposa Laura, con la ayuda de sus hijos. Ha crecido hasta incluir más de 1,000 acres de tierra, aproximadamente 100,000 recolecciones de arce. El negocio también cuenta con un restaurante de temporada, silvicultura, aserradero, plantación de heno y mucho más.

Parker Family Maple Farm participa en el programa de Alimentos Cultivados y Certificados (Grown & Certified) del estado de Nueva York, que promueve las granjas que cumplen con estándares más altos de seguridad alimentaria y prácticas ecológicas.

Casi 100 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 jarabe de arce que forman parte del programa de Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York.

Michael Parker, propietario de Parker Family Maple Farm, comentó: "Creo que hablo no solo por mí, mi familia y mi granja, sino por toda la comunidad de productores de arce de la Región Norte al expresar el gran honor que sentimos de ser los anfitriones del evento de recolección de la savia de arce de este año. Al estar ubicados en nuestro extremo norte del estado de Nueva York, tenemos una gran influencia en el mundo del arce al presumir de tener la mayor producción de jarabe de arce de nuestro estado, una de las más altas del país. Aquí, todos elaboran jarabe o conocen a alguien que lo hace, por lo que es una parte importante de la cultura. En mi familia, hemos recolectado los mismos árboles y cultivado la misma tierra durante casi 150 años, lo que nos da una base sólida para seguir creciendo. Con el apoyo del Comisionado Ball y el Departamento de Agricultura del Estado de Nueva York, esperamos promover la temporada de arce para todos. ¡Esperamos que esta primavera los visitantes disfruten de la magia de la temporada de arce en nuestra fábrica de azúcar y en todas las demás de la Región Norte!"

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.

Promociones de jarabe de arce
Los mercados Taste NY de Nueva York en todo el estado destacarán productos y productores locales únicos de jarabe de arce durante el mes de marzo, con ofertas especiales de productos, obsequios y más. A continuación, los lugares destacados:

- **Taste NY en el Centro de Bienvenida de Adirondacks** contará con Bingo de Arce, a partir del 1 de marzo, y ofrecerá degustaciones semanales de productos de arce los jueves de marzo de 11 a. m. a 1 p. m. También organizarán un evento, "De la Savia al Jarabe", el 20 de marzo de 11 a. m. a 4 p. m. El evento permitirá a los asistentes probar productos de arce, como agua de savia, jarabe claro, jarabe oscuro, azúcar de arce y un cubo de arce duro, de los productores locales Wild Hogs Sugar Shack y Holly & Vine Farm & Winery. Además, el Centro de Bienvenida de Adirondacks tendrá exhibiciones educativas e interactivas, y muestras de lattes de arce y chocolate caliente de arce de elaboración local, que también se venderán en el lugar.
- **El Mercado Taste NY en Todd Hill** destaca al productor local Soukup Farm, quien invita al público a disfrutar de dulces como donas de sidra de manzana y arce, palomitas de maíz con arce y nieve de azúcar. El Mercado Todd Hill también ofrece productos de arce de todo el estado, actividades gratuitas para niños, indicaciones para llegar a productores de arce y eventos en Hudson Valley, y un 10 % de descuento en todos los productos de arce, incluidos los de valor añadido, durante el Mes del Arce.
- **Taste NY en el Centro de Bienvenida de la Región Capital** presentará 'Tap Into New York' el 10 de marzo, donde los asistentes podrán disfrutar de muestras de vendedores de todo el estado de Nueva York, incluido el jarabe de arce y el jugo de árbol del productor local Jourdin.
- **Taste NY en el Centro de Bienvenida de la Región Oeste de Nueva York** ofrecerá degustaciones semanales de productos de arce, hojas para colorear y actividades gratuitas sobre arce para familias, una rifa de cestas de arce (valoradas en $60) y una búsqueda del tesoro con información sobre el arce en la tienda. Los participantes de la búsqueda del tesoro recibirán un 10 % de descuento en su compra.

¡Visite su mercado de Taste NY local para participar en las celebraciones del Mes del Arce! Encuentre un mercado en su región.

Molly Vigrass, gerente del mercado de Taste NY y Extensión Cooperativa de Cornell del condado de Erie, comentó: "El arce neoyorquino es un fiel reflejo de la herencia agrícola de nuestro estado. Durante el Mes del Arce, Taste NY, en el Centro de Bienvenida de la Región Oeste de Nueva York, se enorgullece de presentar a productores locales como Merle Maple Farm, Sage Family Maple y Belle Hollow Farms, junto con vendedores de arce de todo el estado, ofreciendo a los clientes una deliciosa manera de apoyar a estos agricultores y productores de alimentos neoyorquinos que trabajan arduamente".

Shannon Onstot, gerente del mercado de Taste NY y Extensión Cooperativa de Cornell del condado de Saratoga, comentó: "El arce es realmente el alma de nuestro estado, y en particular de las laderas de las Adirondacks. Nuestros productores locales han conservado las tradiciones de generaciones anteriores, que se remontan a la sabiduría indígena, y me sorprenden constantemente con su ingenio moderno. ¿Quién iba a imaginar que había tantas maneras de utilizar el jugo del árbol? Saboreo los productos de arce como lo hago con un buen queso y un buen vino: esta es una de las mejores maneras de experimentar el terroir de Nueva York".

Ryan Douglas, coordinador de operaciones del mercado de Taste NY y de la Extensión Cooperativa de Cornell de los condados de Columbia y Greene, comentó: "El Mes del Arce es una oportunidad fantástica para destacar a los increíbles productores de arce de nuestra región. Nos enorgullece apoyar a los vendedores locales y compartir sus productos de alta calidad con nuestros clientes".

El Presupuesto Ejecutivo para el Año Fiscal 2027 de la gobernadora Hochul incluye fondos para el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York, a través de su asistencia local, para apoyar la comercialización y la investigación continuas de la industria del arce. En 2024, la gobernadora Hochul promulgó tres proyectos de ley en la Gran Feria Estatal de Nueva York para fortalecer la industria agrícola de Nueva York, incluida una nueva ley que permite arrendar tierras estatales para la producción de savia.

Además, el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York también apoya la industria del arce a través de inversiones en proyectos de investigación, como el Arnot Teaching Forest del Programa de Arce de la Universidad de Cornell, y a través de sus programas de comercialización Alimentos Cultivados y Certificados en el estado de Nueva York (NYS Grown & Certified Program) y Taste NY.

###

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

CANCELAR SUSCRIPCIÓN