

Festival de la savia de arce

En el este de Canadá, la sangría de los arces azucareros es motivo de celebración.

No solamente es un heraldo de la llegada de la primavera, sino que, convertido en jarabe, es un elemento ideal para celebrar una fiesta. El Festival del Azúcar atrae miles de visitantes a las granjas azucareras. Vienen a presenciar un milagro de la naturaleza y probar su dulce fruto.

Generalmente celebrados entre mediados de marzo y mediados de abril, de acuerdo con el tiempo, los festivales del jarabe de arce se caracterizan por comidas rústicas y nutritivas a base de tortas, jamón y huevos, frijoles cocidos y jamón entreverado. Todo esto coronado por el melcocho o "la tire" como se denomina en Quebec. El jarabe de arce se hierve y, una vez caliente, se vierte sobre una bandeja de nieve blanca. Este melcocho de nieve se coloca alrededor de un palito para formar un chupón de arce.

El arce y su famoso jarabe ocupan un lugar singular en la historia y cultura canadiense, y, con excepción de algunas zonas apartadas en los Estados Unidos, es el único país del mundo que produce jarabe puro de arce.

Si bien hay bosques de arces azucareros en Ontario, Nueva Brunswick y Nueva Escocia, la provincia de Quebec produce el 90 p.c. de los derivados canadienses de arce que, a su vez, acaparan el 70 p.c. de la producción mundial.

De las 10 variedades de arce canadienses, solamente dos, el arce azucarero y el arce blanco, producen savia lo suficientemente dulce para preparar el jarabe. El jarabe de arce es muy popular en Canadá.

Descubierto por los indios

Los indios norteamericanos descubrieron hace muchos siglos el dulzor de la savia del arce. Rico en vitamina C, la savia es, no solamente un manjar delicado sino que también previene contra la (escrofulosis) Al llegar los primeros europeos a América del Norte, rápidamente se dieron cuenta del valor del jarabe como sustituto barato y accesible del azúcar de caña. Inicialmente cambiaron algunos de sus artículos con los indios por jarabe de arce y más tarde los colonos prepararon su propio jarabe.

Los métodos pioneros de sangrar los arces implican el clavado de canutos de



Cabaña en los bosques Azucareros.

madera por los que se desliza el jarabe a los cubos situados debajo. Estos se vacían en barriles de madera que se llevan en narrias de caballos a un claro, donde se hierve la savia en grandes calderas. Se necesita una gran cantidad de savia para producir un poco de jarabe — de 135 a 180 litros de savia para preparar 4,2 litros de jarabe.

Actualmente, el jarabe de arce es una industria multimillonaria. En gran medida se han abandonado los métodos pioneros de recogida y ebullición de la savia. Las grandes granjas azucareras, con hasta 20.000 árboles, tienen una red de tubos plásticos que llevan directamente la savia a la casa de evaporación donde se hierven grandes cantidades de savia, bien sea usando petróleo o gas, hasta convertirla en jarabe.

Festivales del arce

Esta primavera, numerosas villas y granjas azucareras celebrarán demostraciones y festivales del jarabe de arce. Debido a la imposibilidad de predecir cuando comenzará a correr la savia, no siempre se pueden dar por adelantado las fechas de estos festivales. El tiempo ideal para que corra la savia necesita noches frías durante las que se endurece la nieve, seguida de días soleados con temperaturas de 5 a 10 grados Celsius.

La villa de Plessisville, en la Región Bois France de Quebec, goza la reputación de jarabe de arce. La población ha celebrado festivales del arce desde 1959 que, como el mayor festival de arce de Canadá, atrae hasta 100.000 visitantes. Las atracciones anuales incluyen una exposición provincial de productos del arce, un gran desfile nocturno, discotecas

al aire libre, representaciones teatrales, ventas de antigüedades y productos de artesanía, fuegos artificiales y la vieja cocina tradicional francocanadiense.

Este año, el festival se celebra del 19 al 26 de abril.

Uno de los mayores festivales de Ontario que atrae a más de 40.000 visitantes, es el celebrado en Elmira, pequeña comunidad rural 20 km al norte de Kitchener. Programado para el 4 de abril, este festival incluye demostraciones de fabricación de jarabe, giras por los rodales, representaciones artísticas, artesanías y de antigüedades, cocina holandesa de Pennsylvania y una cantidad ilimitada de tortas rociadas con jarabe de arce.

Para el amante de la historia, los que simplemente prefieren las formas tradicionales, el bosque de arce azucarero del parque Chrysler en Morrisburg, Ontario, reproduce la evolución de la fabricación de jarabe de arce de los tiempos de los indios al comienzo del siglo XX. Entre mediados de marzo y mediados de abril si el tiempo lo permite, se realizan giras gratuitas en que se puede probar el jarabe de arce y comprar su azúcar.

En el Canadá atlántico, el Festival del Jarabe de Arce Glooscap se celebra hasta el 11 de abril en los condados Cumberland y Colchester de Nueva Escocia.

Satélites para servicios educativos

La fuerza de trabajo federal provincial que examina el uso de satélites para servicios educativos ha instado al gobierno federal a que continúe reuniendo a las autoridades provinciales con los suministradores de servicios por satélite.

El Ministro de Comunicaciones, Francis Fox, manifestó a los ministros provinciales de educación, en la sesión de clausura del Consejo de Ministros de Educación, que estaba optimista, en el sentido de que el trabajo de la fuerza, acoplado a la iniciativa de su ministerio, contribuiría al establecimiento de servicios operativos educativos por satélite en la nueva serie canadiense de naves espaciales *Anik C*, dentro de dos años.

El informe hace notar que se prosiguen conversaciones entre funcionarios federales, provinciales y de Telesat Canadá, con objeto de asegurar la capacidad del *Anik C* para satisfacer las necesidades educativas definidas por las