

### **Lo sciroppo d'acero**

Nelle foreste canadesi o dello stato del Vermont, crescono piante d'acero particolarmente ricche di succo zuccherino. Nel periodo primaverile si incide la corteccia dell'albero e se ne raccoglie la linfa, che viene poi bollita e lavorata.

Il suo sapore è meno stucchevole di quello del miele e non ha retrogusto, tanto che negli Stati Uniti questo sciroppo è un "camaleonte" dei menù: sostituisce le salse per la carne e la marmellata su pane e pancake.

