

# El turismo amplía el horizonte del acebal de Garagüeta

El lugar abastece de acebo a toda España durante la época navideña, pero cuenta con más atractivos para los visitantes

SORIA. El hecho de que Garagüeta sea el acebal más grande de Europa y que pronto vaya a convertirse en reserva natural son dos alicientes que no va a desaprovechar la empresa responsable de su explotación, El Acebarillo. El gran atractivo turístico del lugar y su singularidad pueden conocerse ya a través de varias rutas trazadas por la zona. Este año, además, fue inaugurado en Torrearévalo el Centro de Interpretación.

El acebal de Garagüeta, bien conocido por los sorianos y ubicado entre las localidades sorianas de Arévalo de la Sierra y Torrearévalo, abastece de esta tradicional planta navideña a toda España debido a su gran extensión - 406 hectáreas de las que 180 son masa pura continua de acebo-, lo que lo convierte en el bosque de acebo más grande de Europa.

El acebal está explotado por la empresa El Acebarillo S.L, creada hace tres años y compuesta por 16 socios de las pequeñas poblaciones de Arévalo de la Sierra y de Torrearévalo, que ha luchado durante los últimos años por mantener la explotación "ornamental" y ganadera del bosque, cuya "vida" y aspecto actual es consecuencia de la actuación del hombre, según

defienden. "El Acebarillo surgió hace tres años con el objetivo fundamental de explotar un recurso de la zona y generar puestos de trabajo y empleo", explicó en declaraciones a Europa Press la responsable de la empresa, Cristina Martínez.

Así, llegada la época navideña, comienza uno de los momentos de más trabajo para esta empresa rural, que se encarga de la poda y recogida de acebo, así como de la creación de centros ornamentales para los hogares que recuperan parte de la tradición decorativa de la Navidad. Las mujeres encargadas de elaborar los centros de flores son las verdaderas artistas para Cristina, quien las considera las artesanas de la empresa "porque son las que más mérito tienen", mientras que los jóvenes de la empresa son los que acuden al puesto de venta de centros que la empresa tiene en Soria.

Pero previo a este trabajo hay que realizar la recogida del acebo, que se lleva a cabo tras el verano, cuando comienza la corta en el monte a través de podas controladas y supervisadas por la Junta de Castilla y León dado que se trata de una especie protegida, realizadas por personal especializado.

A continuación El Acebarillo, con los restos de podas, selecciona la ramilla, la envasa a cajas para venta en floristerías de toda España -trabajan con Interflora- y luego elaboran centros y ornamentos con acebo que son distribuidos en la provincia de Soria a través del puesto que la empresa instala en la capital soriana y de la comercialización, que también se realiza por catálogo para establecimientos hosteleros interesados.

Pese a la entrada en España de acebo de lugares como Dinamarca o Francia, la empresa El Acebarillo no descarta la posibilidad de comenzar a exportar, ya que hasta el momento sólo distribuye las ramillas al por mayor fuera de Soria para que cada floristería lo elabore a su gusto.

"El resultado con los centros es bastante bueno", apuntó Martínez, quien añadió que la buena aceptación de su iniciativa les anima a comenzar a vender sus centros fuera de la provincia de Soria. Estos productos llevan una etiqueta identificativa de su procedencia y se distribuyen en lugares como Madrid, Valencia, Alicante, Córdoba, Málaga, Galicia, Logroño y Barcelona, entre otras.