

TERRE/ACOR



MEMORIA 2020

TERRACOR

Terracor es una empresa mallorquina especializada en el **cultivo de frutas, verduras y hortalizas** en la zona de Manacor.

Cultivamos más de 200Ha y en 197 de ellas aplicamos la **producción integrada**, que está a caballo entre la ecológica y la tradicional. De esta forma, evitamos el uso de productos químicos en nuestros campos y fomentamos otras técnicas más respetuosas con el medioambiente.

SEGÚN NUESTRO INGENIERO AGRÍCOLA, TONI GILI, LA PRODUCCIÓN INTEGRADA PUEDE SER INCLUSO MENOS TÓXICA QUE LA ECOLÓGICA.

Una de estas técnicas es la de las **plantas reservorio**. Por ejemplo, cada 10 tomateras se planta una "caléndula officinalis", que atrae a los míridos, un bicho que parasita las larvas de la tuta, que es una de las peores plagas que afectan al cultivo de tomates. Gracias a estas zonas reservorio que potencian la población de míridos, evitamos las plagas de tuta.

También utilizamos este **sistema de fauna auxiliar** en los campos de sandías y melones, para luchar contra el pulgón.

Además, en vista de la evolución del mercado, este año hemos transformado 5Ha a **cultivo ecológico**.



RESPECTO MEDIOAMBIENTAL

Aparte de apostar por técnicas de producción integrada en nuestros campos, con el fin de reducir las emisiones de Co2 y la toxicidad de la tierra, y analizar todos y cada uno de los productos que usamos para favorecer el crecimiento de las frutas, verduras y hortalizas, este año también hemos comenzado la **lucha contra el plástico**.

En 2020 hemos evitado el uso de 270km de plástico en nuestros cultivos y hemos apostado por los **acolchados de plástico biodegradable** en su lugar.

ADemás, HEMOS RECIBIDO EL PREMIO SIGFITO AL CULTIVO SOSTENIBLE POR EL RECICLAJE DE ENVASES AGRARIOS.

Estos acolchados biodegradables que hemos colocado, sirven de **barrera entre el suelo y el cultivo** para mantener la hidratación de la tierra y evitar la entrada de malas hierbas en el sembrado.



¿CÓMO CONECTAMOS CON EL CONSUMIDOR?



La conexión con el consumidor es esencial para el desarrollo de nuestros productos, por eso creamos unos **eventos llamados "tast"**, con los que acercar al cliente final a los cultivos, enseñarle cómo trabajamos y el valor del producto local.

Así nació **Terragust**, nuestra empresa basada en experiencias agrícolas y gastronómicas, que nos permite acercarnos a los clientes y averiguar qué les gusta.

GRACIAS A ESTOS EVENTOS CONECTAMOS DIRECTAMENTE CON EL PÚBLICO Y PODEMOS SABER CUÁLES SON SUS PREFERENCIAS, PARA HACER NUESTRAS PREVISIONES DE CULTIVO PARA LA SIGUIENTE TEMPORADA.

El equipo de Terragust, también ha desarrollado otros proyectos centrados en potenciar **el consumo local y el turismo sostenible** en Mallorca.

Una de las iniciativas más importantes es la creación de una **tienda online** con productos de Terracor y otros vendedores locales, además de elaboraciones propias de la marca. Como apoyo a esta tienda online, también ha desarrollado el proyecto **"recol·lecta tu mateix"**, que permite a los clientes recolectar sus propias frutas y verduras en el campo.

Por otra parte, las **experiencias gastronómicas de Terragust** también se basan en un menú elaborado con productos de la isla en un entorno natural y relajado.

TASTS Y VISITAS A NUESTROS CAMPOS

Nuestra primera aproximación a los clientes a través de este formato de eventos, fue un **TOMATAST**. Reunimos a un buen grupo de clientes de diferentes edades y degustaron diferentes variedades de tomates. Cada uno de los asistentes valoró con una nota de 0 a 10 factores como la textura, el sabor y el aspecto.

Gracias a sus opiniones, pudimos saber que su tomate favorito era el **Valenciano Rosetano**. Esto es muy importante para nosotros, ya que nos permite saber qué es lo que hace que esta variedad sea la predilecta y así podemos aumentar su producción.

ADEMÁS, NOS SIRVE PARA MOSTRAR A ESTOS CONSUMIDORES QUÉ VARIEDADES CULTIVAMOS Y CONCIENCIARLOS DE LA IMPORTANCIA DE COMER ALIMENTOS LOCALES.

En esta línea, recibimos la **visita de 5 escuelas**, de forma que pudimos estar en contacto directo con los más pequeños para enseñarles cómo es el trabajo del campo y que los alimentos provienen de la tierra y no crecen en los estantes del supermercado.

A raíz de estos eventos, hemos podido disfrutar de la compañía de **grandes cocineros** como Santi Taura, Andrés Benítez, Javier Soriano, Maria Solivellas, Kike Martínez. Ellos también han visitado nuestros cultivos y ahora apoyan y promocionan nuestro producto.





COLABORACIÓN CON ONGS

Este ha sido un año especialmente complicado para todos los sectores económicos, pero, sobre todo, han sufrido los hogares con menos recursos de todo el país. En este contexto, hemos decidido comenzar a colaborar con varias ONGs, entre ellas, **Hope for Mallorca, Paella Solidària, Cáritas, etc.**

En el sector primario tenemos **pérdidas alimentarias** porque algunos productos no cumplen los cánones estéticos exigidos por el mercado. Esto provoca que haya una parte de las cosechas que es perfectamente comestible, pero no podemos sacarle provecho. Además, este fenómeno se ha agravado este año con el cierre de la hostelería y la caída del turismo.

SEGÚN LOS DATOS RECOPIADOS EN EL AÑO 2017, LOS PRIMEROS ALIMENTOS QUE ACABAN EN LA BASURA SON LAS FRUTAS (32%) Y LAS VERDURAS (14%)

Recientemente, hemos recibido a varios voluntarios de estas asociaciones que **proveen de alimentos a hogares desfavorecidos**. Lo que han hecho ha sido recoger del campo todos estos productos que el mercado rechazaría por su aspecto, pero que son tan nutritivos y saludables como los que llegan a las tiendas.

A través de esta colaboración ayudamos a quien lo necesita y a la vez evitamos el **desperdicio alimentario**.

ADOPTA UN ÁRBOL

Con la cercanía de las fechas navideñas, hemos lanzado un nuevo proyecto llamado **'Adopta un árbol'**, junto a Terragust. Se trata de una iniciativa que pretende involucrar a los consumidores en la producción de las frutas, en su recolección y concienciar sobre la importancia de consumir productos locales.

De esta manera, el padrino/madrina puede escoger entre **melocotoneros, albaricoqueros, nectarinos, higueras y ciruelos** y apadrinar a uno de ellos. A continuación escogerá su nombre y podrá venir a visitarlo cuando quiera. Además, en verano podrá recoger sus frutos personalmente o recibirlos en su casa en la cantidad que desee.

REGALO SOSTENIBLE

La decisión de lanzar este nuevo proyecto en fechas cercanas a la Navidad se debe a la necesidad de encontrar **regalos sostenibles** en el mercado.

No se trata solo de un regalo material, sino de una **experiencia única**, de la participación en hacer de nuestra isla un lugar más sano, sostenible y más querido. Podemos decir, que adoptar uno de estos árboles frutales de Terracor, es apadrinar un trocito de Mallorca.



PRESENCIA EN LAS REDES Y EN LOS MEDIOS



Más de **1.500 personas** han visitado nuestros cultivos a través de Terragust.

Terracor cuenta con más de **1.300** seguidores en Instagram y Terragust con **5.500**.



DMÍA Viernes 07 de agosto

racor, el campo se reinventa p
er frente a la crisis

De la tierra al plato

es de Manacor han creado una experiencia con la que dan a conocer y a probar los alim



9.- Tei

¿Que
Andro
europ
princi
respet
Mallor
un mo
sus ex
consu

tancia percibida por el consumidor del produ
ialistas complementarios aborda el desarroll
oducto puerta a puerta en Mallorca, en penín

¿QUÉ OPINAN NUESTROS CLIENTES SOBRE NOSOTROS?

Nuestra valoración media en **Tripadvisor** es de 5 estrellas, gracias a las experiencias que viven los clientes que vienen a visitar los campos de Terracor y después disfrutar de un menú degustación elaborado por Terragust.

●●●●● Opinión escrita el 19 de septiembre de 2019 mediante dispositivo móvil

Una Experiencia inolvidable

Dimos el paseo por la tarde entre árboles de melocotones y nectarinas, nos regalaron unos bolsos para poder recoger la fruta y además unos bonitos sombreros. Teníamos un guía que nos explicó con mucho detalle y simpatía el proceso desde la plantación hasta la cosecha. Luego nos esperaron con una degustación de vinos y algo para picar mientras sonaba una guitarra de fondo, muy bonito todo. Para finalizar la cena fue perfecta con un chef explicando cada plato. Fue una noche inolvidable, ideal para ir con amigos o en pareja.

Mostrar menos

●●●●● Opinión escrita el 13 de mayo de 2019 mediante dispositivo móvil

Experiencia 100% autoctona

Lugar fantástico, en medio del campo mallorquín rodeado de árboles frutales, servicio increíble y música en vivo durante la picada. La comida (2 platos principales + postre) estuvo espectacular con vino de la tierra. El chef Biel, nos atendió muy bien y estaba todo riquísimo. Lo recomendaría sin pensarlo, y en cuanto podamos repetiremos. Un lujo!!

Mostrar menos

●●●●● Opinión escrita el 23 de febrero de 2020 mediante dispositivo móvil

Una manera diferente de disfrutar del campo!

Una idea magnífica, conocer el campo para luego respetar y valorar sus productos. Y como gran final una comida fantástica con producto local en medio de ciruelos en flor ... una gran experiencia!

●●●●● Opinión escrita el 19 de diciembre de 2019

Excelente Experiencia

Del huerto a la mesa como dice su eslogan. Comida deliciosa. Trato y servicio excelente y el sitio inolvidable, hemos comido de lujo en un precioso invernadero, rodeados de plantas aromáticas y flores. Un lugar para repetir sin duda alguna.

●●●●● Opinión escrita el 10 de agosto de 2020

Tomatast

Una tarde/noche fabulosa. Unos anfitriones perfectos y producto insuperable. Además de lo que aprendimos del mundo del tomate. Charla estupenda y cena riquísima. Gracias!!!

●●●●● Opinión escrita el 22 de julio de 2020

Una forma auténtica de descubrir el campo

La experiencia con Terragust ha sido muy agradable. Hemos podido ver los campos donde cultivan frutas y verduras de temporada, probarlas y, lo mejor de todo, el menú de la noche. De 10.