

ESPIGOLANT

Maties Adrover Es uno de los cinco socios que componen Terracor, donde la voluntad por «llevar la excelencia a las mesas de Mallorca» no cesa ni con la crisis sanitaria ni con la formulación de proyectos de futuro.



Maties Adrover confia en que la gente pueda volver a disfrutar de sus proyectos.

«Confiamos en que el turismo nacional y local pueda visitarnos»

Terracor, además de repartir a domicilio sus productos, está perfilando dos proyectos nuevos: #Tasts y 'Recolecta tu mismo'

Texto: **S. Rey**

Maties Adrover forma parte de la junta directiva de Unió de Pagesos y es socio agricultor de Terracor donde «gestiono 100 hectáreas de cultivo entre frutales, hortalizas, hierbas aromáticas y flores comestibles».

Terracor «da nombre y apellidos a lo mejor de la producción agrícola de Mallorca», nació en 2017 y lo forman 5 socios que crearon la Organización de Productores de Fruta y Hortaliza (OPFH). Los objetivos principales de la marca son «lograr la excelencia de nuestras frutas y hortalizas y ponerla en los mercados, hoteles, grandes superficies, etc. Además de recuperar las variedades tradicionales de nuestra agricultura y fomentar su consumo, con información sobre las temporadas de producción y las características de cada producto» explica.

De Terracor se deriva Terragust, una iniciativa que salió a la luz la primavera de 2019 y que este año por la crisis sanitaria, se

rá diferente. «Las experiencias Terragust son para que los clientes recorran los campos de cultivo, recolecten fruta para disfrutar en casa y conozcan las curiosidades de nuestro trabajo», describe Maties. Pese a que son conscientes de que probablemente no habrá turismo extranjero, confían en que el turismo nacional y local sí pueda visitar sus fincas, por eso, «este año nos enfocaremos en los eventos #Tasts, catas de diferentes variedades de cada producto». También, en el proyecto 'Recolecta tu mismo' «donde el consumidor podrá venir a las fincas, cosechar la fruta que quiera y comprarla posteriormente. También podrán quedarse a merendar o a comer, previa reserva» puntualiza Adrover.

Però el esfuerzo no acaba aquí, «nuestro afán por que los productos lleguen a las casa no se interrumpe», por eso una vez pasaron los primeros días de mayor incertidumbre, se sumaron al reparto a domicilio. «Repartimos verdura cosechada por la mañana y entregada por la tarde, para que así conserve toda su frescura

y sabor» afirma. En terragust.com tienen la información para comprar las cajas de fruta y verdura de la firma. Pero no es lo único que el consumidor puede adquirir: «el fantástico pan de harina de Xeixxa integral y algarroba, las dulces mermeladas elaboradas con la mejor fruta de temporada o las deliciosas hierbas dulces hechas con más de 20 variedades de hierbas aromáticas de nuestros campos, o los productos elaborados por nuestros compañeros de Eco Sa Teulera y vinos de Miquel Gelabert y Bodegas Galmes i Ferrer», son el resto de la oferta, enumera.

Quando le preguntamos por el impacto de esta campaña en la gente, Adrover lo señala de increíble, «agradecemos a los que nos han dado la oportunidad». Asimismo, asegura que lo que les anima a seguir es la fidelidad de muchos clientes que repiten semanalmente. Y para mejorar en su labor, han elaborado encuestas de satisfacción donde invitan a los consumidores a proponerles ideas, «algunas de ellas son sorprendentes», asegura Adrover.

Terra de miques

Per **Miquel Calent**

miquel@cancaient.com



Avui menjam el que demà serem

La història de la cuina és la història de la humanitat. La cuina si es mira des del caire més atàvic, podríem dir que és la capacitat primària de preparar els aliments dels que es disposa per fer-los més saludables, més duradors i més saborosos. La cuina ha caminat parellada a les civilitzacions. Ben segur que molts de nosaltres tenim interioritzada com a primera acció culinària, aquell mite del cavernícola que descobrí com millorava la carn després de que per accident o casualitat li caigués dins la foguera. Des d'un caire més rigorós i antropològic, molts són els experts que situen la fita de sortida en el tractament alimentari, en la primera vegada que un d'aquells ancestres descobrí el gust de la sal en algun tubercul o verdura rentada dins la mar, o també l'acció de les herbes i el fum en la dissuasió contra els insectes i el conseqüent allargament de la conservació dels aliments. Sigui com sigui, d'ençà de l'alba dels temps fins a avui dia la cuina ha estat l'intent constant del domini del foc i la saó, aplicada a allò que després ens duem a la boca.

Sabem que la història l'escruiuen els guanyadors, no és d'estranyar idò que els vents gastronòmics hagin bufat sempre en la direcció que proposava l'imperi de torn. Si parlem de la cuina balear podríem dir

que els islàmics i romans foren els primers que colonitzaren el nostre rebost, posant les bases on avui es fonamenta la dieta mediterrània. Per altre costat la gastronomia és molt més que menjar, el component cultural ha tingut històricament molt de pes. Musulmans, jueus i cristians, les tres grans religions monoteistes del nostre entorn, tenen també molt a veure en el què, el com i el quan hem menjat.

Avui dia les dues grans potències mundials resideixen a Amèrica del Nord i a Àsia. En el nostre entorn aquestes dues gastronomies han deixat de ser un exotisme divertit, per convertir-se en una amenaça per tota manifestació culinària pròpia. La cuina, com les llengües sempre són un patrimoni enriquidor, quan més se'n dominin millor, sempre i quan una no fagociti a l'altre. No voldria haver de donar pa a tots els illencs que pengen a les xarxes els seus cupcakes, però no sabrien com envestir a una coca de patata; ni tampoc m'agradaria haver de donar un duro a tots els que no dubten a l'hora de donar ús culinari al sake o al mirim, però no ho han provat mai amb el palo; deu ser cosa del nostre tarannà.

De fora vindran que de casa et trauran... o no, sempre depèn de nosaltres, tal vegada ha arribat l'hora de aprendre a mirar-se el llombrícol.

LA RECEPTE

Coca de garrova, palo i ametlla

- 100 grams de farina d'ametlla
- 50 grams pols de garrova
- 125 grams saïm de porc negre
- 50 mil·lilitres de licor palo mallorquí

- 4 ous
- 90 grams sucre moreno
- Sal
- Bicarbonat
- Ametlles crues

Elaboració: Rompem els ous dins un bol, hi afegim el sucre i ho treballam fins que blanquegi i comenci a fer escuma. Ara afegim el palo i un polsím de sal i ho barrejam bé. Arriba l'hora d'afegir el saïm en textura de pomada i seguir mesclant. Per acabar, només queda anar incorporant la garrova i l'ametlla en pols. Agregam també una culleradeta de bicarbonat perquè ens aporti una mica de lleugeresa i mantingui el color. En tenir la pasta ben homogènia hi agregam una grapa d'ametlles torrades. Ho posam dins un motlle protegit



amb paper de forn. Ho coem a 150 graus al voltant de 35 minuts.

Bon profit