

TERRACOR

MEMORIA 2021





TERRACOR

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

Cultivamos más de 300Ha 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.

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 insecto 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, 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 seguimos con la lucha contra el plástico.

En 2021 hemos evitado el uso de 290km de plástico en nuestros cultivos y hemos apostado por los **acolchados biodegradables** en su lugar.



CONSTRUCCIÓN DE NUESTRA NUEVA NAVE

Como hemos explicado anteriormente, Terracor trabaja más de 300Ha de terrenos en la zona de Manacor y pueblos cercanos del Pla de Mallorca. No obstante, esa producción necesita centralizarse para poderse comercializar.

Esta situación, junto al crecimiento de nuestra empresa hermana, Terragust, nos ha llevado a la **construcción de una nueva nave de 5000m²** en la Carretera de Manacor, en la que ahora gestionamos la logística y donde también hemos trasladado nuestras oficinas centrales.

TERRAGUST Y TERRACOR

Se trata de una nave con gran capacidad para **almacenar** frutas, verduras y hortalizas, un invernadero para producción, cocina y **comedor** para las actividades de Terragust. También con un apartado para la elaboración de mermeladas, pan y cerveza derivado de los productos que cosechamos. Queremos darle un valor añadido a nuestros cereales y fruta mediante su confección y posterior venta.

CONSTRUCCIÓN DE NUESTRA NUEVA NAVE

1800 m² de la nave están destinados a **cultivos que los clientes podrán venir a visitar** a través de Terragust, en ellos el agricultor les enseñará las curiosidades de la siembra y características de cada planta.

Además, otra parte de la nave, está adaptada para los procesos de confección, como la línea de IV gama que está enfocada principalmente al sector HORECA.

HIDROCOOLING

También hemos adaptado una zona de *hidrocooling*, un sistema de enfriamiento rápido que permite alargar el periodo postcosecha de las verduras y ensaladas. Esto supone un valor añadido, ya que, el producto durará más en los lineales.

Siguiendo en la línea de la confección, estamos creando una **zona de envasado de tomates de Ramellet** y de ensalada. Así como establecido un sistema de selección por calibres y calidad de los productos.

Por otra parte, con la nave hecha mejoramos la **limpieza de las verduras y ensaladas**, y hemos establecido un espacio para la limpieza de los envases de campo. Y, finalmente, hemos previsto tres zonas de almacenamiento: (1) cámaras de conservación para la fruta de hueso, en especial la ciruela, (2) zona para el tomate de ramellet, (3) zona para los envases.



PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

Este año Terracor ha sido una de las empresas ganadoras del '**Premio a los Mejores Productores Sostenibles**', que otorga el banco **BBVA**, junto al **Celler de Can Roca**, de los conocidos hermanos Roca en Girona.

Se trata de un reconocimiento a nivel nacional, y que solo consiguen diez compañías de los sectores ganadero avícola, cárnico u hortofrutícola en todo el territorio nacional.

GRACIAS A ESTE PREMIO, LOS CAMPOS DE TERRACOR RECIBIERON LA VISITA DE JOSEP ROCA.



Otra de las ventajas de haber conseguido ser uno de los mejores productores sostenibles dentro del sector primario es el hecho de que las hortalizas de Terracor han formado parte de uno de los platos del menú que el Celler de Can Roca elabora mensualmente dentro del proyecto '**Gastronomía sostenible**'.

Durante el 2022 se llevarán a cabo otras acciones dentro de este proyecto, centradas en la **promoción del producto local** y sostenibilidad en el mundo gastronómico.





TERRACOR



GLOBAL GAP Y GRASP

Un año más, hemos renovado nuestra certificación Global GAP, que reconoce la **seguridad alimentaria de nuestros productos** y también las buenas prácticas en materia de sostenibilidad.

Como hemos explicado en varias ocasiones, el **compromiso de Terracor con el planeta** es firme, y por eso hemos reducido la cantidad de productos fitosanitarios en nuestros cultivos, la cantidad de plásticos que usamos en todo el proceso productivo y también en las entregas.

LA PRIMERA VEZ QUE RECIBIMOS EL GLOBAL GAP FUE EN 2019

Cabe destacar que contar con la certificación Global GAP implica cumplir una serie de normas voluntarias que aseguran que nuestra forma de cultivar las frutas, verduras y hortalizas es correcta y respetuosa con el entorno. Además, esta insignia tiene valor de cara al **mercado internacional**, dando una seguridad y un plus de calidad a los clientes, tanto mayoristas como minoristas, que compran los productos de Terracor.

RECONOCIMIENTO FUNDACIÓN BARCELÓ

En diciembre de 2021, la Fundación Barceló nos dio un reconocimiento por la donación de alimentos dentro del **Proyecto Alisol**. También, se reconoció la labor a la cadena multinacional de supermercados, Lidl y a la Fundación La Caixa y se contó con la presencia del Ayuntamiento de Manacor.



PREMIO TRAVELER'S CHOICE DE TRIPADVISOR

La valoración de Terragust 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.

Gracias a la cantidad de valoraciones muy positivas, Terragust, **ha recibido el premio Traverler's choice de la plataforma Tripadvisor**. Esto supone que se encuentra entre el 10% de los restaurantes mejor valorados a nivel mundial.

Es todo un impulso para el joven proyecto, que en tres años de trayectoria se ha transformado en toda una revolución entre los turistas que visitan la isla.

Opinión escrita hace 2 semanas mediante dispositivo móvil

Quieres conocer iniciativas creativas en el campo mallorquin?

Visita por regalo de cumpleaños a Terragust. Magnífica experiencia gastronómica en un entorno muy especial. El menú de degustación con producto de Mallorca excelente y creativo. Los vinos igualmente de isla, muy buenos. El servicio atento y muy amable. Merece especial mención el gran trabajo de Matias Adrover y sus socios cuidando productos de la tierra. Nosotros pudimos disfrutar de la uva y los higos de su cosecha. Deseamos que los esfuerzos para llegar directamente al consumidor fructifiquen

Mostrar menos

Fecha de la visita: septiembre de 2021

Pregunta a [552alvaram](#) sobre Terragust

Gracias, 552alvaram

Esta opinión es la opinión subjetiva de un miembro de Tripadvisor, no de Tripadvisor LLC.

Opinión escrita hace 3 semanas

Trato inmejorable y cena de 10

Una experiencia para repetir, ideal para pasar una divertida tarde conociendo los detalles sobre sus cultivos y acabando con una cena excepcional en un entorno idílico. Sin duda, volveremos :)

Fecha de la visita: septiembre de 2021

Útil?

Opinión escrita el 5 de septiembre de 2021 mediante dispositivo móvil

Experiencia mediterránea

Las localizaciones son increíbles, estás en constante contacto con la naturaleza. En mi caso disfruté de la cata de higos de un menú degustación con éste como hilo conductor.

El sabor buenisimo, el ambiente inmejorable. El personal es cercano, muy simpático hacen que te sumerjas más en la experiencia.

Recomendable 100%.

Mostrar menos

Fecha de la visita: septiembre de 2021



Pregunta a [AlejandraC2531](#) sobre Terragust

Gracias, AlejandraC2531

Esta opinión es la opinión subjetiva de un miembro de Tripadvisor, no de Tripadvisor LLC.

Opinión escrita el 11 de agosto de 2021

Excelente!

Mi experiencia en terragust fué un regalo que me hicieron por mi cumpleaños y sin duda alguna ha sido el mejor. Muchas gracias por el servicio, el lugar y sobretodo el menú que fué espectacular. Todo estaba muy rico. Lo recomiendo al 100%.

Fecha de la visita: agosto de 2021

Útil?

Opinión escrita el 2 de julio de 2021

extraordinaria experiencia natural

Si tienes unos invitados que vienen de una ciudad de fuera, una nueva navía o a la que quieres sorprender o una con la que llevas tiempo y quieres romper la rutina, esta experiencia underground hará que pases una velada fantástica cenando bajo las parras y dentro del huerto de terracor terragust. Un menú muy bueno, a destacar el canelón de magret de pato, puro sabor y unos vinos de Jaume Gelabert, el mejor enólogo de Mallorca que maridan a la perfección. Camareros muy simpáticos y agradables. Bravo por estas experiencias!

Mostrar menos

Fecha de la visita: julio de 2021

Relación calidad-precio Servicio Comida





COLABORACIÓN CON LIDL

Desde el verano de 2020, una selección de productos de Terracor están disponibles en los **supermercados Lidl de toda la isla de Mallorca**. Esta colaboración fue posible gracias a Lidl que decidió apostar por el producto local durante la pandemia y sigue firme un año después. Ha sido una relación muy positiva desde el primer momento para Terracor, ya que nos ha permitido ampliar nuestro alcance y potenciar el consumo de productos locales.

Junto a esta cadena multinacional, este año hemos podido **abastecer al campus de verano de básquet de Rudy Fernández** en Pollença de frutas y verduras para los alumnos que han pasado ahí dos semanas. Para esto, asistimos a un evento en el que el jugador pudo conocer nuestras frutas y verduras y probarlas.

LOS ALUMNOS DEL CAMPUS HAN CONSUMIDO FRUTAS Y VERDURAS DE TERRACOR

Además, en mayo también formamos parte de la **inauguración del nuevo Lidl de Can Picafort**, en Santa Margalida. Ese día regalamos una serie de hortalizas a las personas que habían comprado productos locales.

COLABORACIÓN CON RESTAURANTES Y SUPERMERCADOS

En 2021 hemos empezado a colaborar con restaurantes de alta categoría que se han interesado por nuestras frutas, verduras y hortalizas de temporada.

Durante el confinamiento, creció la demanda de productos de origen local y parece que esta se mantiene como una tendencia imparable.

EN 2021 HEMOS SIDO PROVEEDORES DE RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELÍN Y MUY RECONOCIDOS A NIVEL MUNDIAL

En esta línea, Terracor ahora mismo está abasteciendo con sus productos a restaurantes gastronómicos como **Dins Santi Taura**, **Botànic**, del chef Andrés Benítez y Grupo Ferrer entre otros.

También otra línea de clientes como el **Grupo IFA** o **Agromart** que confían en Terracor para el suministro de productos de temporada.





PROYECTO SOCIOEDUCATIVO

En nuestra memoria de 2020 hablábamos sobre el impulso de un proyecto socioeducativo en el que **visitaríamos colegios** y propondríamos actividades relacionadas con la agricultura y la alimentación saludable.

Durante el curso 2020-2021 hemos visitado varios colegios, en los que hemos podido estar en contacto con **niños de infantil y primaria**, que han hecho diferentes actividades para conocer las frutas, las verduras y la agricultura en general.

Ha sido todo un reto poder estar en contacto con todos estos niños y niñas y demostrarles que hay vida más allá de las pantallas y que la alimentación es un tema de vital importancia.

NUEVO PROYECTO: S'HORT DE SA VALL

A principios de verano, desde Terracor también hemos impulsado un nuevo proyecto que aúna **gastronomía, agricultura e inclusión social**.

Se trata de S'hort de sa Vall, que proporciona visitas a los campos de esta zona y una degustación de comidas hechas con productos de la tierra. La particularidad del proyecto es que quiénes cocinan y sirven son personas coordinadas por la asociación **Estel de Llevant**, que favorece la inserción laboral de aquellos y aquellas con trastornos de salud mental.



APARICIÓN EN MEDIOS

El 2021 ha sido un año bastante mediático para Terracor. Hemos participado en programas de radio, de televisión, revistas y mucho más. De entre todo esto, nos gustaría destacar nuestra aparición en el programa online "**Neven's Spanish food trails**", así como el reportaje de "La mirada de Such" sobre Terragust en Fibwi.

Eso sin olvidar todas las **publicaciones de los diarios** locales referentes a nuestra nueva nave, a nuestra participación en eventos y también sobre el proyecto "Adopta un árbol", que iniciamos a finales de 2020 junto a Terragust.

Todas estas apariciones están disponibles en nuestra página web, en el apartado 'Medios de comunicación'.



TERRACOR
Mallorca

Imagina atravesar los grandes campos de cultivos de una tierra fértil e increíblemente variada, pasear entre árboles frutales, detenerte a apreciar su fuerte y refrescante aroma y contemplar la feria de colores que ofrecen las frutas y verduras de temporada. Sorteas los distintos espacios sembrados y decides probar los frutos de la tierra, saborearlos para, posteriormente, recoger todo cuanto te apetece. Uvas, pimientos, calabazas, plantas aromáticas, lechugas, tomates... seleccionados en primera persona, recién recolectados y que, tras pasar por caja, acabarás disfrutando en la mesa de tu casa. Apetecible, ¿verdad? Pues en Mallorca esta sugerente experiencia es una realidad gracias a Terracor, una empresa familiar que produce alimentos hortofrutícolas de kilómetro 0. «Empezamos sin saber muy bien cómo nos iría y estamos encantados. Aquí la gente se empapa de lo que es la tierra y les contamos por qué hacemos las cosas de una determinada manera. Nos ha sorprendido muchísimo la cantidad de mallorquines que vienen», confiesa Marina Adrover, socia fundadora y responsable de comunicación de esta empresa balear.

