

Progetto 'McMercato'

Alternativa sostenibile al Mc Donald's



Progetto 'McMercato'

-  Una nuova esperienza sostenibile, proposta dalla referente di Ecoschools, prof.ssa Andreina Sirena, in collaborazione col Mercato Contadino e il Consorzio Italiano Agricoltori.
-  Il progetto ha coinvolto attivamente i nostri studenti delle terze in un percorso volto a scoprire che il gusto non è solo una questione di moda, ma anche di consapevolezza.
-  Il laboratorio didattico ed esperienziale ha portato a scuola una versione alternativa del classico fast food: panini, patatine e bevande... ma tutti a chilometro zero, con prodotti del territorio, stagionali e biologici. Guidati da insegnanti ed esperti del Mercato Contadino, i ragazzi hanno riflettuto su ciò che mangiano ogni giorno, confrontando i modelli alimentari globalizzati con le eccellenze locali. Il risultato? Un menù sostenibile, creativo e sano che ha conquistato tutti.
-  L'attività ha unito gusto, educazione civica, rispetto per l'ambiente e senso critico. Perché scegliere cosa mangiare è anche una forma di cittadinanza attiva.



Il Mc Donald's



Obiettivi del Progetto

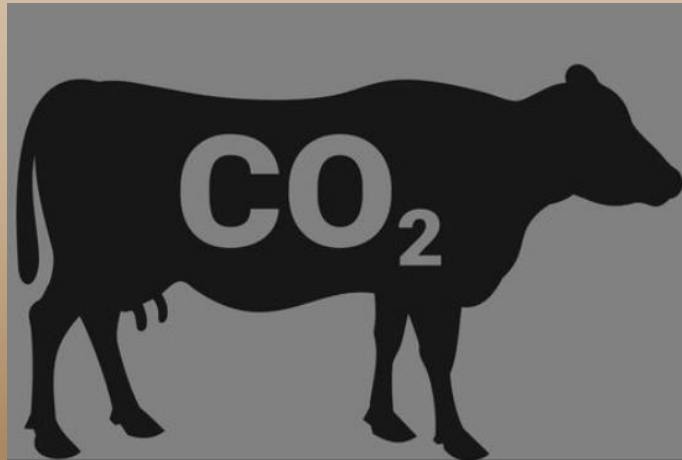
- Offrire un'alternativa sostenibile ai fast food tradizionali, ispirandosi al modello Mc Donald's ma utilizzando prodotti locali e biologici.
- Sensibilizzare gli studenti sull'importanza della filiera corta, dell'agricoltura etica e della consapevolezza alimentare.



Contesto ambientale

McDonald's, pur avendo avviato iniziative per ridurre le emissioni, produce **oltre 61 milioni di tonnellate di CO₂ all'anno**, con la produzione di carne bovina responsabile del 29% della sua impronta di carbonio.

Un singolo **Big Mac genera circa 2,35 kg di CO₂**, equivalente a percorrere quasi 8 miglia in auto.



Il Menù “McMercato”:

Menù ispirato al fast food, ma realizzato
con prodotti abruzzesi a km 0

Panino: burger di vitello da allevamenti all’aperto, formaggio di Mosciano, insalata e pomodoro da aziende locali biologiche, maionese fatta a mano con uova bio e patate IGP del Fucino.

Dessert: due cookies artigianali preparati con cioccolato equo e solidale.

Bevande Etiche:

- MoleCola: cola italiana prodotta con ingredienti locali, che sostiene progetti educativi in Senegal.
- Gaza Cola: bevanda palestinese il cui ricavato contribuisce alla ricostruzione dell’ospedale Al-Karama a Gaza.



Momento formativo

Durante l'incontro, il coordinatore del Mercato Contadino ha fatto leggere a uno studente gli ingredienti di un panino **McDonald's**, evidenziando la presenza di **additivi, emulsionanti e zuccheri**. Ha poi illustrato la semplicità e la provenienza locale degli ingredienti utilizzati nel nostro panino, sottolineando le differenze tra cibo industriale e cibo naturale.



Conclusioni

- L'iniziativa ha riscosso grande entusiasmo tra studenti e docenti. Numerosi genitori hanno espresso apprezzamento per l'impegno etico e educativo del progetto.
- L'esperienza ha offerto agli studenti una concreta occasione di apprendimento e riflessione sui temi della sostenibilità e della responsabilità sociale.

