

## **GRUPPO 3 - SPRECO ALIMENTARE**

### **Home**

Lo spreco alimentare chiamato anche food waste rappresenta un fenomeno globale che riguarda l'utilizzo inefficiente delle risorse destinate all'alimentazione. Nel momento in cui si parla di spreco alimentare si intende il cibo prodotto e non consumato.

Con questo termine intendiamo anche tutta quella produzione agroalimentare che inizia il ciclo di produzione ma non arriva alla tavola dei consumatori e così pure tutto il cibo che viene acquistato, che entra nel canale della ristorazione, ma non viene poi consumato.

### **Dati numerici**

Abbiamo messo in questa pagina i dati che riguardano lo spreco alimentare. Quindi quanto si spreca, quali cibi si sprecano di più, chi spreca di più e così via.

Prima di tutto quanto cibo si spreca? Di tutto cibo disponibile viene sprecato il 19%, quindi circa un quinto, che è pari a più di un miliardo di tonnellate. Inoltre c'è da tenere conto che più di 700 milioni di persone invece non hanno cibo abbastanza e soffrono la fame.

Però c'è da dire anche che non tutto il cibo sprecato è causato da noi consumatori, infatti lo spreco alimentare si suddivide in varie ramificazioni, i principali sono la produzione, la distribuzione e il consumo. Il 33% del cibo sprecato avviene nella fase di produzione, il 13% nella distribuzione e il 22% è causato da noi consumatori.

I cibi più sprecati sono diversi a seconda delle zone e delle diverse culture e abitudini. Statisticamente in tutto il mondo i cibi più sprecati sono ortaggi, cereali, frutta, radici, tuberi, latticini, uova, carne e pesce. Ridurre lo spreco in tutte queste categorie è fondamentale per limitare l'impatto ambientale.

I paesi che sprecano di più sono gli Stati Uniti, la Cina e il Canada.

In questa parte ho usato la tecnica di un effetto zoom al passaggio del mouse.

Nel html ho fatto un div per il quadrante in cui dentro ho messo l'immagine e il testo.

```
div#quadrante {  
  width: 250px;  
  margin: 30px;  
  padding: 30px;  
  background-color: white;  
  border-radius: 8px;  
  box-shadow: 10px 10px 10px #DEDEDE;  
  transition: transform 0.2s ease;  
}  
  
div#quadrante:hover {  
  transform: scale(1.15);  
}
```

Come possiamo vedere nell'immagine riportata, nel css del div ho aggiunto tra le altre la proprietà "transition: transform 0.2s ease;".

- transform consente di modificare l'aspetto visivo di un elemento in vari modi, senza cambiare la sua posizione reale nel layout
- 0.2s è la durata della transizione
- "ease" è il tipo di curva di accelerazione: parte lentamente, accelera, poi rallenta di nuovo

La funzione transition consente di definire la transizione tra due stati di un elemento.

In questo caso io ho fatto dallo stato "normale" allo stato hover in cui ho messo

"transform: scale(1.15);" che consente di ingrandire il box con le misure della scala scelta.

## Danni ambientali

Pagina riservata per trattare delle problematiche ambientali che porta lo spreco alimentare.

Spesso sottovalutiamo lo spreco di uno o due pasti, ma tutti questi messi insieme portano a danni veramente molto gravi. Infatti lo spreco alimentare causa l'8% delle emissioni globali di gas serra, porta allo spreco di 250 miliardi di metri cubi d'acqua, causa 28 milioni di ettari di terreni agricoli consumati per niente, porta alla deforestazione, poi utilizzo di fertilizzanti e pesticidi vanno a inquinare terreni, fiumi e falde acquifere, inoltre è anche a un immenso spreco di denaro.

Tuttavia guardandolo da un punto di vista un po' più positivo, possiamo vedere in tutto questo un'opportunità per combattere il cambiamento climatico, perché basta ridurre lo spreco alimentare per poter ridurre anche l'emissione di gas serra, sprecare meno risorse naturali e così via.

In questa pagina ho usato un altro effetto speciale al passaggio del mouse.

Di seguito riporto l'html di una card:

```
<div class="cards-container">

<div class="card card-1">
<div class="card-inner">

<div class="card-front">
<div class="card-front-content">
<div class="card-front-content-sfondo"></div>
<h2>8% delle emissioni globali di gas serra</h2>
</div> <!-- chiuso div card-front-content -->
</div> <!-- chiuso div card-front -->

<div class="card-back">
<h3>8% delle emissioni globali di gas serra</h3>
<p>è causato dallo spreco alimentare.
<br>Il cibo che viene sprecato e che finisce in discarica rilascia metano, un gas serra 25 volte più potente della CO2.
<br><br>Fonte: FAO</p>
</div> <!-- chiuso div card-back -->

</div> <!-- chiuso div card-inner -->
</div> <!-- chiuso div card-1 -->
```

Il css invece è:

```
/* card */

.cards-container {
  display: flex;
  justify-content: center;
}

.card {
  margin: 30px;
  width: 315px;
  height: 275px;
  perspective: 1000px;
}

.card-inner {
  position: relative;
  width: 100%;
  height: 100%;
  transition: transform 0.6s;
  transform-style: preserve-3d;
}

.card:hover .card-inner {
  transform: rotateY(180deg);
}
```

→ effetto 3D

→ transizione di 0.6 secondi

→ mantiene il in 3D gli elementi figli quando  
l'elemento genitore è trasformato

→ rotazione di 180° sull'asse y

```
/* Stili per front e back delle card */
.card-front, .card-back {
  position: absolute;
  width: 100%;
  height: 100%;
  backface-visibility: hidden;
  border-radius: 8px;
  padding: 30px;
  box-sizing: border-box;
  display: flex;
  flex-direction: column;
  justify-content: center;
  align-items: center;
  text-align: center;
  box-shadow: 10px 10px 10px #DEDEDE;
}
```

→ nasconde il retro della card

→ larghezza e altezza includono anche  
padding e bordo, la dimensione resta  
esattamente quella specificata

```

/* Stile front della card */
.card-front {
    background-size: cover;
    background-position: center;
    color: white;
}

.card-front-content h2 {
    position: relative;
    color: black;
    font-size: 25px;
}

.card-front-content-sfondo {
    position: absolute;
    top: 0;
    left: 0;
    width: 100%;
    height: 100%;
    background-size: cover;
    background-position: center;
    border-radius: 8px;
    z-index: 0;
    opacity: 0.7;
}

```

→ ridimensionare un'immagine di sfondo in modo che copra completamente l'elemento, centrato orizzontalmente e verticalmente

→ profondità 0 (+ livello alto + sta sopra)

→ opacità (1 normale, 0 invisibile)

```

/* Stile back della card */
.card-back {
    padding: 33px;
    background: white;
    transform: rotateY(180deg);
    color: black;
    display: flex;
    flex-direction: column;
    justify-content: center;
}

.card-back h3 {
    margin: 20px 0 0 0;
    padding: 0;
    color: black;
    font-size: 22px;
}

/* Sfondi diversi per ogni card */
.card-1 .card-front-content-sfondo {
    background-image: url('immagini/gas-serra.jpg');
}

.card-2 .card-front-content-sfondo {
    background-image: url('immagini/acqua.jpg');
}

```

## Soluzioni

Lo spreco alimentare è un problema globale che ha gravi impatti ambientali, economici e sociali. Per contrastarlo, sono emerse diverse soluzioni:

1. Educazione, informarsi e informare gli altri sullo spreco alimentare è molto importante per poterlo combattere. Il 5 febbraio si celebra la giornata nazionale per la prevenzione allo spreco alimentare.
2. Tecnologie, app come "Too Good To Go" e "OLIO" consentono agli utenti di acquistare cibo invenduto o scambiarlo con altre persone, evitando che venga sprecato.
3. Riutilizzo, iniziative culinarie promuovono il riutilizzo degli avanzi in piatti creativi, mentre il movimento "Zero Waste" incoraggia l'uso consapevole degli alimenti.
4. Donazioni, organizzazioni come le banche alimentari raccolgono cibo invenduto per distribuirlo a chi ne ha bisogno, riducendo così il rifiuto e supportando le persone in difficoltà.
5. Innovazione, soluzioni come il packaging sostenibile e la Cold Chain Technology migliorano la conservazione degli alimenti, riducendo le perdite nella produzione e distribuzione.
6. Politiche, leggi come quella francese, che obbligano i supermercati a donare cibo invenduto, e i programmi di compostaggio nelle città contribuiscono a ridurre lo spreco alimentare.
7. Derivati, le aziende vendono prodotti "imperfetti" o utilizzano scarti alimentari per creare nuovi alimenti, come snack a base di banane "imperfette".

## News

### **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare**

Il 5 febbraio si celebra la giornata nazionale per la prevenzione allo spreco alimentare. Per il Banco Alimentare della Toscana e per tutta la rete nazionale del Banco, la lotta allo spreco è una missione quotidiana.

### **Sullo spreco alimentare 13 milioni di interazioni social e oltre 68.000 "mentions" nel 2024**

I giovani spingono verso il cambiamento utilizzando prevalentemente TikTok e Instagram. Lo rivelano i dati della community SocialCom

## **Spreco alimentare, gli italiani gettano via 4,5 milioni di tonnellate di cibo all'anno**

Dal report "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher la fotografia delle nostre abitudini: 14,101 miliardi di euro è il costo dei cibi che dai campi vanno dritto in discarica. Frutta e pane soprattutto. Al via la sfida #tempodiagire per ridurre lo spreco di 50 grammi ogni anno

## **Spreco alimentare, i dati in Italia e nel mondo.**

Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è cresciuto del 45,6%. In altre parole significa che ogni settimana sono finiti nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro-capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g).

## **Contatti**

E per concludere abbiamo messo la pagina dei contatti con due form: uno per mandare messaggi e uno per iscriversi alla newsletter.

## **Fonti**

spreco alimentare

- <https://sprecoalimentare.anci.it/ristorazione-scolastica/video/spreco-alimentare-cose-e-come-ridurlo/>
- [https://it.wikipedia.org/wiki/Spreco\\_alimentare](https://it.wikipedia.org/wiki/Spreco_alimentare)
- <https://www.esg360.it/agrifood/spreco-alimentare-linnovazione-digitale-per-gestire-le-eccedenze-di-cibo-per-garantire-sostenibilita-e-arrivare-allesg/>
- <https://www.ifco.com/it/quale-paese-spreca-piu-cibo/>
- <https://beeopak.com/che-cosa-e-spreco-alimentare/?srsltid=AfmBOorxXJBW5nJ16xD9lRSTdIGjwd9TM3K21KvhUZjaMSGGEb5n5KhZ>
- <https://www.toogoodtogo.com/it/about-food-waste>
- <https://asvis.it/notizie/2-20344/un-quinto-del-cibo-sprecato-nel-mondo-mentre-783-mln-di-persone-soffrono-la-fame-#:~:text=Nel%202022%20un%20miliardo%20di,una%20situazione%20di%20insicurezza%20alimentare.>

- <https://www.fao.org/newsroom/detail/global-report-on-food-crises---acute-hunger-remains-persistently-high-in-59-countries-with-1-in-5-people-assessed-in-need-of-critical-urgent-action/it>

html e css

- <https://www.html.it/articoli/css-zoom-su-immagini-al-passaggio-del-mouse/>
- <https://www.youtube.com/watch?v= QotYNDd9wE>