

start2impact

Progetto Copywriting

scritto da Alessandro Toscano

Indice

01 Argomento

02 Motivazione

03 Target e Buyer Personas

04 Tone of Voice

05 Unicità

06 Headline

07 Sottotitolo

08 Principi di persuasione

09 Risorse

Argomento

Kréas è una startup nata dall'Hub universitario del polo scientifico di Torino. I fondatori sono attivi da 2 anni nella ricerca e nello sviluppo di carne creata in laboratorio.

Mission: Creare carne sintetica per risolvere i problemi d'impatto ambientale relativi agli allevamenti, rendendola accessibile a tutti senza dover uccidere un essere vivente e senza uso di antibiotici e microplastiche.

Vision: Rendere il consumo di carne accessibile, sostenibile, etico e salutare.

Come Funziona: Al momento, la sintetizzazione è riuscita per la carne di Anatra e di Mucca che è già in produzione. Stanno attualmente lavorando per abbattere i costi di produzione e commercializzare altri tipi di carne entro la fine del prossimo anno.

Gli allevamenti intensivi sono una delle cause principali del riscaldamento globale, per le emissioni e la deforestazione, è dunque nostra priorità trovare un'alternativa che permetta di eliminarli.

Motivazione

Ho scelto di scrivere questo articolo perché, tra tutti i progetti, è quello che sento più vicino alla mia persona. Da piccolo tendevo a dare per scontato ciò che arrivava in tavola e, spesso, per mero capriccio, rifiutavo ciò che mi veniva proposto, senza comprenderne il valore.

Crescendo, ho imparato a rispettare sempre di più le materie prime e a ridurre al minimo gli sprechi, specialmente quelli derivanti dagli animali. Questa consapevolezza ha raggiunto il culmine quando ho iniziato a informarmi sugli allevamenti intensivi e sui danni incommensurabili che provocano.

In quel momento, ho compreso a fondo la necessità di un cambiamento radicale nel nostro modo di produrre e consumare cibo, non solo per gli animali stessi, ma per far fronte a una necessità più grande, che riguarda il mondo intero.

Target e Buyer Persona

Il target di riferimento di Kraès sono persone sensibili ai problemi ambientali, consumatori etici (vegetariani, vegani, flexitariani) o comunque persone aperte a cambiare le proprie abitudini alimentari per cause etiche.

Appassionati di tecnologia: persone affascinate dai progressi tecnologici, in particolare dall'ingegneria alimentare.

Principalmente il target di età va dalla generazione Millennial alla Generazione Z, che generalmente sono più sensibili a temi come questi, sulla sostenibilità e sulla salvaguardia dell'ambiente.

Buyer Persona 1



Immagine creata con IA

Nome: Chiara Rossi

Età: 28 anni

Occupazione: Consulente per una ONG ambientale

Località: Milano, Italia

Reddito: Medio

Desideri: Ridurre la sofferenza animale senza rinunciare al piacere della carne;

Trovare prodotti che abbiano un impatto positivo sull'ambiente;

Promuovere e sostenere aziende che condividono i suoi valori etici.

Problemi: È preoccupata che i prodotti di carne sintetica possano essere troppo costosi o difficili da reperire;

Le interessa che l'intero processo di produzione sia trasparente e che l'azienda operi con standard etici elevati.

Buyer Persona 2



Immagine creata con IA

Nome: Marco Bianchi

Età: 34 anni

Occupazione: Software Developer in una startup tecnologica

Località: Torino, Italia

Reddito: Medio-alto

Desideri: Essere tra i primi a sperimentare nuovi prodotti tecnologici nel campo alimentare;

Continuare a mangiare carne senza sentirsi in colpa per il suo impatto ambientale;

Trovare alternative alla carne tradizionale che siano all'altezza del gusto.

Problemi: È preoccupato che la carne sintetica non abbia lo stesso sapore e texture della carne tradizionale;

Vorrebbe che questi prodotti fossero più accessibili a livello di prezzo e diffusione.

Tone of Voice

1. **Accessibile e chiaro:** La carne sintetica è un concetto relativamente nuovo e può essere percepito come complesso. Usare un linguaggio semplice e coinvolgente, che renda comprensibili i benefici senza essere eccessivamente tecnico.
2. **Etico e responsabile:** Il tono deve sottolineare la responsabilità sociale e ambientale dell'azienda, dimostrando che Kréas non solo offre una nuova tecnologia, ma lo fa con una forte consapevolezza etica.
3. **Ispirazionale:** L'obiettivo è trasmettere fiducia nel fatto che i cambiamenti possono essere fatti senza sacrifici o compromessi sul gusto e sulla tradizione culinaria. È possibile mangiare carne senza fare del male al pianeta o agli animali.

Unicità

Il tema trattato nell'articolo, anche se ancor poco conosciuto, è molto vasto. Ciò mi ha permesso di scrivere un blog post unico, specialmente nella struttura. Parlare di carne sintetica spesso significa affrontare un tema complesso e tecnico. Questo articolo si pone l'obiettivo di rendere tutto comprensibile, senza compromessi sulla qualità dell'informazione. Questo blog post non si limita a spiegare il processo, ma mette in evidenza l'impatto positivo che la carne sintetica può avere sul pianeta, sulle comunità e sul nostro modo di vivere

Headline

Kréas: La Rivoluzione Sostenibile Della Carne Coltivata

Titolo forte, chiaro e ottimizzato per il SEO. Comunica innovazione (rivoluzione), responsabilità (sostenibile) e precisione (carne coltivata), tutti elementi chiave per catturare l'attenzione e posizionarsi bene sui motori di ricerca.

Sottotitolo

Il futuro del cibo è qui: unisciti al cambiamento con Kréas

Sottotitolo coinvolgente e chiaro. Invita il lettore a essere parte di un cambiamento positivo. Le parole “futuro” e “cambiamento” sono fortemente emotive e attirano l’attenzione, mentre Kréas posiziona il brand come protagonista di questa rivoluzione

Principi di persuasione

AUTOREVOLEZZA:

Ho riportato il link del rapporto congiunto della FAO e dell'OMS intitolato: "Food safety aspects of cell-based food";
Citare Winston Churchill: anche se non era un esperto del settore alimentare, la sua figura universalmente riconosciuta come autorevole e visionaria, e citare una sua previsione rafforza la credibilità del messaggio.
Citare Mark Post, pioniere della carne da laboratorio, e Sergey Brin, cofondatore di Google.

RECIPROCITA':

L'idea di donare 1 euro per ogni iscrizione crea un senso di scambio: il lettore sente che la sua azione non solo è gratuita, ma genera un impatto positivo. Questo lo rende più incline a iscriversi perchè si sente parte di un gesto significativo.

Principi di persuasione

RIPROVA SOCIALE:

Anche se non esplicito, il messaggio della CTA sottintende che altre persone stanno già contribuendo a questi progetti attraverso le loro iscrizioni. Questo meccanismo rinforza l'idea che Kréas sia una scelta condivisa da una comunità attiva e responsabile.

SIMPATIA:

Condividere una riflessione personale, avvicina il lettore. Il tono empatico invita il lettore a riflettere insieme a me, creando una connessione emotiva.

IMPEGNO E COERENZA:

Il blog post invita il lettore a riflettere sui propri valori e ad allineare le sue scelte con l'idea di rispetto per sé stessi, il pianeta e gli altri.

Risorse

<https://www.futuresplatform.com/blog/are-we-ready-artificial-meat>

<https://www.believermeats.com/blog/5-cultivated-meat-advantages>

<https://www.believermeats.com/blog/is-lab-grown-meat-healthy>

<https://www.believermeats.com/blog/investing-in-cultivated-meat> <https://www.treeaid.org/blogs-updates/deforestation/> <https://www.sustain.life/blog/10-harmful-greenhouse-gases>

<https://www.nature.com/articles/s43016-022-00658-w>

<https://www.newfoodmagazine.com/article/190975/cultivated-meat-a-bad-press/>

<https://www.carnisostenibili.it/fao-oms-la-carne-sintetica-non-e-sicura-ecco-i-53-pericoli-per-la-salute/>

<https://www.wired.it/article/carne-sintetica-rischi-sicurezza-rapporto-fao-oms/>

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4594c44d-213d-48e9-83b2-a2cd8a37ed92/content>

Kréas: La Rivoluzione Sostenibile Della Carne Coltivata

Il futuro del cibo è qui: unisciti al cambiamento con Kréas

scritto da Alessandro Toscano, Tempo di lettura: 7 minuti

Partiamo dal principio: cos'è esattamente la **carne sintetica**?

Ammettiamolo, il nome non è particolarmente invitante, dà l'idea di un prodotto artificiale e poco salutare, qualcosa da cui bisogna stare alla larga.

Sarà proprio così?

Andiamo più nel dettaglio.

La carne sintetica, o meglio, carne coltivata, è in realtà un prodotto straordinariamente **innovativo**: si tratta di carne vera, prodotta in

laboratorio dalle cellule animali, **senza bisogno di allevare e macellare gli animali.**

Come funziona?

Tutto parte da un piccolo campione di cellule prelevate da un animale **vivo**, che può includere muscoli o tessuti adiposi.

Queste cellule vengono poi immerse in una sostanza nutritiva, che le aiuta a crescere e moltiplicarsi, replicando ciò che accadrebbe naturalmente all'interno dell'organismo di un animale.

Le cellule crescono all'interno di bioreattori, ambienti controllati che simulano le condizioni interne del corpo animale.

A poco a poco, si organizzano in strutture simili a quelle della carne tradizionale, come fibre muscolari e tessuti.

Il risultato finale è **carne vera a tutti gli effetti**: composta dagli stessi tipi di cellule della carne che conosciamo, ma prodotta in modo sostenibile, senza l'allevamento intensivo e la macellazione.



Immagine creata con IA

1- Come nasce la carne sintetica?

La carne coltivata ha una storia recente, ma è il risultato di anni di ricerca scientifica nel campo della biotecnologia.

Già nel 1931, **Winston Churchill** immaginava un futuro in cui l'umanità avrebbe 'cresciuto' carne senza allevare **animali interi**.

In un famoso discorso, disse che entro 50 anni *'smetteremo di allevare un pollo intero per mangiarne solo il petto o l'ala e coltiveremo queste parti separatamente in un mezzo adeguato.'*

All'epoca era un'idea visionaria, quasi fantascientifica, **ma non lo è più oggi.**

Il concetto moderno di carne sintetica ha iniziato a prendere forma negli anni 2000, grazie ai progressi nella ricerca sulle **cellule staminali** e nella **bioingegneria dei tessuti**.

Tuttavia, fu nel 2013 che si realizzò la prima carne artificiale.

Mark Post, professore dell'Università di Maastricht nei Paesi Bassi, riuscì a creare il primo hamburger di carne coltivata in laboratorio, utilizzando cellule muscolari prelevate da una mucca.

Questo progetto pionieristico fu finanziato dal cofondatore di Google, Sergey Brin, e segnò una svolta importante nel settore.

L'hamburger fu presentato al pubblico a Londra con grande clamore mediatico, dimostrando che la carne coltivata era tecnicamente possibile.

Tuttavia, a livello economico, il costo di produzione rimaneva proibitivo: il primo hamburger di carne coltivata aveva un prezzo di ben 250.000 euro.



Immagine creata con IA

2- Perché al giorno d'oggi c'è ancora tanta esitazione verso la carne coltivata?

La carne sintetica, non è vista di buon occhio per una combinazione di fattori culturali, emotivi ed informativi:

1-Mancanza di conoscenza e miti diffusi

Molte persone non sanno esattamente cosa sia la carne sintetica o come venga prodotta.

L'idea di "laboratorio" rimanda ad immagini artificiali ed innaturali, generando diffidenza.

Spesso si associa erroneamente a qualcosa di chimico o pericoloso, anziché a un processo scientifico basato su cellule animali.

2-Attaccamento alle tradizioni

Il cibo è profondamente legato alla cultura e alle tradizioni.

Molti tendono a vedere il cibo come qualcosa di radicato nella propria identità, e qualsiasi cambiamento può sembrare una minaccia alla propria cultura o stile di vita.

3-Fattore psicologico e "disgusto"

Molti provano un senso di rifiuto al pensiero di mangiare qualcosa di "creato" in laboratorio, anche se scientificamente sicuro e naturale.

Questo rifiuto è legato a **preconcetti** e non necessariamente alla realtà del prodotto.

4-Comunicazione inefficace

La narrazione attorno alla carne sintetica si concentra troppo sugli aspetti tecnici o sulla sostenibilità, ma non sul **gusto** o sull'**esperienza** che offre.

Le persone vogliono sapere che il sapore e il piacere della carne saranno preservati.



Immagine creata con IA

3- Perché Kréas è il leader nel settore dell'innovazione

Kréas, prima di essere un'azienda produttrice di carne sintetica, è **una realtà che mette al primo posto la conoscenza e la sensibilizzazione.**

L'azienda ha fatto della divulgazione scientifica il suo **pilastro.**

Crede fermamente che un vero cambiamento non possa avvenire senza cultura, curiosità e intraprendenza individuale.

Per questo motivo, attraverso campagne mirate, si impegna a **sensibilizzare** le persone riguardo agli allevamenti intensivi, che rappresentano una delle principali cause del riscaldamento globale, delle emissioni di gas serra e della deforestazione.

Gli allevamenti intensivi, contribuiscono in modo significativo alle emissioni globali, per diverse ragioni:

Conseguenze negative

1-Produzione di Metano(CH₄):

Gli allevamenti intensivi, in particolare quelli di bovini, sono responsabili di una grande quantità di metano, uno dei gas serra più potenti.

Il metano viene emesso dopo il processo di digestione dei ruminanti come le mucche, rendendolo uno dei contributori più significativi all'effetto serra.

Questo tipo di gas serra è molto più efficace nel trattenere calore rispetto all'anidride carbonica.

2-La gestione dei rifiuti:

La gestione del letame negli allevamenti intensivi genera grandi quantità di metano e protossido di azoto. Questo avviene quando il letame si accumula e si degrada in ambienti senza ossigeno.

3-Deforestazione:

Gli allevamenti intensivi sono spesso legati alla deforestazione, in particolare nelle zone tropicali come l'Amazzonia, dove le foreste vengono abbattute per creare pascoli o coltivazioni di foraggi(come la soia destinata agli allevamenti).

La deforestazione non solo distrugge un importante “serbatoio” naturale di carbonio, ma rilascia anche grandi quantità di anidride carbonica(CO2) nell’atmosfera.

4-Uso di Energia e Risorse:

Gli allevamenti intensivi sono sistemi che richiedono una quantità significativa di energia per l’alimentazione, il riscaldamento, la refrigerazione e la lavorazione degli animali. Questo spesso comporta l’uso di combustibili fossili, con conseguenti emissioni di CO2.



Immagini create con IA

Kréas dimostra che la carne sintetica non è solo un questione tecnologica, ma un'opportunità concreta per affrontare alcune delle sfide più urgenti del nostro tempo:

Benefici

1-Riduzione della sofferenza animale

Uno dei benefici più rivoluzionari della carne sintetica è che permette di ottenere carne senza infliggere alcuna sofferenza agli animali.

Niente più allevamenti intensivi, niente più macelli. Specie come mucche e anatre, e in futuro molte altre, potranno essere preservate da pratiche crudeli e non necessarie.

2-Terreno

L'uso del terreno agricolo rappresenta una delle sfide più urgenti del nostro tempo. Con la carne coltivata, Kréas riduce il bisogno di enormi estensioni di terreni destinati alla coltivazione di mangimi, potenzialmente liberando il 99% di queste terre per altri usi.

Questo apre la strada a una gestione più efficiente delle risorse agricole, promuovendo un'agricoltura più sostenibile.

3-Minor consumo d'acqua

La carne bovina tradizionale richiede quantità impressionanti di acqua — fino a 15.415 litri per ogni chilogrammo prodotto.

Grazie alla carne coltivata, possiamo ridurre questo consumo dell'82% al 96%, un risparmio significativo che aiuterà a preservare le risorse idriche vitali, soprattutto in un futuro caratterizzato da sempre più frequenti crisi idriche.

4-Accessibilità degli alimenti

Con una popolazione globale in costante aumento, stimata a oltre 9,5 miliardi di persone entro il 2050, le risorse naturali come la terra e l'acqua diventeranno sempre più scarse.

Kréas sta lavorando per creare una soluzione alimentare che non solo risponde a queste sfide, ma lo fa in modo sostenibile, etico e rispettoso dell'ambiente.

La carne sintetica rappresenta una delle poche soluzioni in grado di soddisfare la domanda alimentare futura senza gravare ulteriormente sul nostro pianeta.

5-Amore della carne per gli esseri umani

La domanda di carne è in continua crescita e non mostra segni di rallentamento.

Negli ultimi due decenni, il consumo di carne a livello globale è raddoppiato, e si prevede un ulteriore aumento del 13% entro la fine di questo decennio.

Questo trend non solo riflette un amore duraturo per la carne, ma esercita anche una pressione enorme sulla catena di approvvigionamento, intensificando i problemi legati all'ambiente e al benessere animale.

4-Perché la carne Kréas è MEGLIO della carne tradizionale

Lo so che già molti di voi si staranno chiedendo: *“Ma è sicura?”*, *“come faccio a sapere che è 100% salutare?”*, *“Chissà quanto mi costerà comprarla”* oppure *“Non sarà mai buona e succosa come una VERA fetta di carne”*.

Partiamo dal punto fondamentale:

1-Nutrizione:

La carne coltivata **offre un controllo maggiore sul contenuto nutrizionale rispetto alla carne industriale.**

Le aziende possono ridurre grassi saturi e sodio, e arricchire la carne con grassi sani, come gli omega-3.

Inoltre, è **priva** di antibiotici e contaminanti, spesso presenti nella carne convenzionale.

2-Sicurezza Alimentare:

L'ambiente di laboratorio, che è super controllato, riduce l'esposizione ad agenti patogeni ambientali, parassiti e contaminanti.

Anche i bioreattori, che abbiamo imparato a conoscere prima, riducono al minimo il contatto umano con la carne durante la lavorazione.

Ciò rende meno suscettibile alle malattie di origine alimentare.

A questo proposito, ci sono diversi studi scientifici, che parlano su questo tema: C'è un rapporto congiunto della **FAO** e dell'**OMS**, intitolato *"Food safety aspects of cell-based food"*, in cui vengono analizzati i potenziali rischi associati alla produzione di carne coltivata.

Gli esperti concludono che molti di questi rischi sono simili a quelli presenti nella produzione di alimenti tradizionali e possono essere gestiti con adeguate misure di controllo ed igiene.

Ti lascio di seguente il link del loro rapporto, nel caso volessi approfondire il tema.

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4594c44d-213d-48e9-83b2-a2cd8a37ed92/content>

3-Costi:

Il costo della carne coltivata in laboratorio è diminuito costantemente dal 2013, i famosi 250.000 euro per un singolo hamburger, non sono altro che un lontano ricordo.

Tuttavia, vorrei essere schietto con voi, il costo della carne coltivata rimane superiore a quella della carne tradizionale;

a causa degli elevati costi associati all'aumento della produzione e all'ottenimento di un'approvazione normativa.

Ma questo non basta a fermare Kréas.

La nostra azienda si impegna ogni giorno a rendere più accessibile e conveniente questo tipo di realtà per i consumatori, **ogni giorno** fanno ricerca e sviluppo per ridurre i costi di produzione e aumentare l'efficienza.

Si sa, la tecnologia cresce in maniera esponenziale, e con essa Kréas sta già attuando un piano per abbattere i costi di produzione e di commercializzare nuovi tipi di carne.

Ma ora veniamo alla **vera** domanda che sono sicuro che molti di voi si stanno ponendo...

E il **Sapore?**

“Non sarà mai buona e succosa, come una VERA fetta di carne”

Beh che dire, gli studi scientifici già dimostrano come sia carne vera al 100% , tuttavia, per avere la conferma definitiva, non resta che provarla, siete d'accordo?



Immagine di Unsplash

Permettetemi **una riflessione personale** su questo argomento.

Da piccolo, come molti altri, tendevo a dare per scontato ciò che trovavo a tavola. Spesso mi rifiutavo di mangiare, non tanto per il gusto (che spesso non provavo nemmeno), ma perché ero convinto, a priori, che un determinato alimento non mi sarebbe piaciuto.

Ripensando a quanto cibo ho fatto sprecare ai miei genitori, provo un profondo senso di colpa... non solo per i loro sacrifici, ma anche, nel senso più letterale del termine, per quelli degli animali.

Queste esperienze mi hanno insegnato quanto sia importante investire nel settore alimentare utilizzando le nuove tecnologie. **Oggi ne abbiamo la possibilità**, ed è un'opportunità che non possiamo permetterci di ignorare.

Questa riflessione mi ha portato a considerare quanto sia fondamentale non solo evitare sprechi, ma anche scegliere consapevolmente ciò che mangiamo.

Il gusto è importante, certo, **ma lo è ancor di più mangiare un alimento sicuro, controllato, di cui conosciamo l'origine e i metodi di produzione**; che non sempre sono chiari nella produzione industriale.

C'è un famoso detto che recita: *"Noi siamo ciò che mangiamo"*.

A mio avviso **non c'è una frase più vera di questa**.

Il nostro corpo non è altro che il riflesso di come lo trattiamo, di come lo nutriamo.

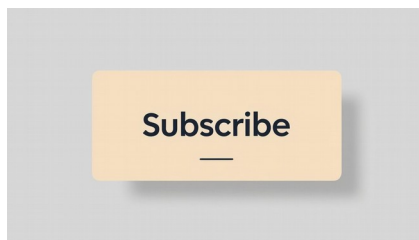
Impariamo a rispettare il nostro corpo, a rispettare il nostro pianeta, a volerci bene e di conseguenza a voler bene al prossimo.



Immagini di Unsplash

Siamo arrivati alla fine di questo articolo, vi ringrazio per essere giunti fino alla fine.

Iscriviti alla nostra newsletter per non perdere l'opportunità di ricevere aggiornamenti esclusivi e tutto ciò che riguarda il mondo Kréas.



Per ogni nuova iscrizione, **Kréas donerà 1 euro a progetti di riforestazione e ad altre iniziative sostenibili.**

Visita il nostro sito web per saperne di più.