


# PROGETTO COPYWRITING



Di Alessia Bianchi

Master in Digital Marketing

# INDICE

1. Topic e motivazione personale
  2. Target e buyer persona
  3. Headline (H1)
  4. Sottotitolo Headline
  5. Sottotitoli (H2)
  6. Tone of voice
  7. Principi di persuasione di Cialdini
  8. Unicità
  9. Risorse
- 
- Several thin, parallel white lines are drawn diagonally across the bottom right corner of the slide, extending from the bottom edge towards the right edge.

# 1. TOPIC E MOTIVAZIONE PERSONALE

La carne sintetica sta facendo molto discutere, soprattutto per i suoi benefici ambientali. Però, come per tutte le cose innovative e sconosciute, ci fa **paura**.

Per questo, essendo anche diventata da poco **vegetariana**, ho voluto approfondire l'argomento che mi ha subito appassionata.

Sono contenta di aver studiato e scritto di qualcosa che mi sta davvero a cuore.

Spero di aver trasmesso **l'importanza delle nostre scelte** e la voglia di fare la propria parte nel mondo.



## 2. TARGET E BUYER PERSONA

Il target è composto principalmente da persone giovani che hanno sentito parlare in generale dell'argomento e vogliono approfondirne i benefici.

Nome: Gloria

Età: 27

Gloria ama viaggiare, ama il cibo e adora sperimentare sempre cose nuove, ma ha a cuore l'ambiente.

Vorrebbe approfondire l'argomento della carne sintetica che potrebbe essere la soluzione per conciliare gusto ed ecosostenibilità.

### 3. HEADLINE (H1)

**Ecco come salverai l'ambiente senza rinunciare al gusto:  
5 motivi per passare alla carne sintetica.**

- Ho puntato su un desiderio: 'salvare l'ambiente senza rinunciare al gusto'
- Ho fatto leva sui valori etici parlando dell'ambiente
- Ho utilizzato un numero dispari
- Mi sono rivolta direttamente al lettore
- Il Search intent è quello di informarsi sulla carne sintetica e i suoi benefici sull'ambiente

## 4. SOTTOTITOLO HEADLINE (H2)

**Anche tu puoi fare la tua parte nella lotta al cambiamento climatico.**

Ho messo il lettore al centro sollecitandogli emozioni profonde nel momento in cui lo invito a fare la propria parte in una *lotta*.



## 5. SOTTOTITOLI (H2)

I sottotitoli mi sono serviti sia per organizzare visivamente l'articolo, sia per mostrare più dettagliatamente il contenuto.

1. Cos'è la carne sintetica (o coltivata)?
2. 5 buoni motivi per passare alla carne sintetica
  - 2.1. Nessun pericolo per la tua salute
  - 2.2. Riduce il rischio di zoonosi
  - 2.3. No antibiotici
  - 2.4. Prospettive di sviluppo in campo biomedico
  - 2.5. Stesse proprietà della carne "classica", ma più sostenibile
3. Conclusioni

## 6. TONE OF VOICE

**Colloquiale, amichevole.** Ho voluto mantenere un linguaggio semplice, per chiunque volesse approcciarsi all'argomento senza troppi tecnicismi, ma allo stesso tempo **diretto** e **d'impatto**.





## 7. PRINCIPI DI PERSUASIONE

**Autorevolezza:** ho inserito dati presenti in studi recenti di Ce Delft, certificato dall'Unione Europea, trovati sul sito aduc.it e altre definizioni citate da fonti autorevoli.

**Coerenza:** ho sfruttato questo principio con la frase 'soluzione che adorerei se sei già attivo nella lotta al cambiamento climatico' puntando sul fatto che sarebbe coerente approfondire questo tema se si è già attivi in questo campo.

**Simpatia:** ho cercato di anticipare i dubbi e le domande del lettore, e ho usato frasi come 'ti capisco' o 'Lo ammetto: me lo sono chiesto anche io!' per entrare in empatia con lui e far capire che avevamo un obiettivo comune.

**Reciprocità:** ho promesso una lista gratuita in modo che il lettore si sentisse più propenso ad interagire con le CTA.

## 8. UNICITÀ

Dovendomi informare sull'argomento ho letto molti articoli riguardo la carne sintetica e ho notato che la maggior parte era una lista di dati e informazioni **sterili** che risultavano **inefficaci a 'convincere'**.

L'unicità nel mio articolo sta nell'essere leggero, senza perdere di credibilità. Ho cercato di parlare ad un amico rispondendo a domande e dubbi in modo empatico e suscitando **emozioni** che spingevano il lettore a **riflettere**.

## 9. RISORSE

- <https://www.geopop.it/cosa-vuol-dire-carne-sintetica-come-si-produce-e-quali-sono-pro-e-contro/>
- <https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/alimentazione/carne-sintetica-ecco-perche-ci-serve#:~:text=Dal%20punto%20di%20vista%20della,questi%20alimenti%20sul%20nostro%20mercato>
- <https://notizie.virgilio.it/via-libera-alla-carne-sintetica-i-pro-e-i-contro-fa-male-quanto-costa-e-come-viene-prodotta-1548779>
- <https://www.essereanimali.org/2021/11/carne-pollo-antibiotici/>
- <https://www.spazio50.org/carne-sintetica-o-coltivata-in-laboratorio-di-cosa-si-tratta/>
- [https://www.aduc.it/articolo/carne+coltivata+laboratorio+carne+ottenuta+dall\\_36070.php](https://www.aduc.it/articolo/carne+coltivata+laboratorio+carne+ottenuta+dall_36070.php)
- <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/biological-hazards>
- <https://drive.google.com/file/d/1ao1IYCilj8CM5EikPXF8PLo33mAiSnDJ/view?pli=1>

# Ecco come salverai l'ambiente senza rinunciare al gusto: 5 motivi per passare alla carne sintetica.

Anche tu puoi fare la tua parte nella lotta al cambiamento climatico.

---

Alessia Bianchi - Luglio 2023 - Tempo di lettura: 8 minuti

---

Sicuramente anche tu ti sei chiesto più di una volta come potresti cambiare la tua vita per essere più ecosostenibile.

Fai la *raccolta differenziata* da buon cittadino, bevi *l'acqua del rubinetto* ed eviti di comprare bottigliette di plastica, prediligi i *mezzi di trasporto pubblici* o la bicicletta al posto dell'auto privata...

Sono tutte abitudini responsabili, ma la domanda ti sarà sorta spontanea:

**Posso fare di più?**



immagine by Unsplash

La risposta è sì, si può sempre migliorare.

Ti mostrerò una **soluzione etica, sostenibile** e addirittura **gustosa** che adorerai se sei già attivo nella lotta al cambiamento climatico.



Sto parlando della **carne sintetica**.

Siamo **Kréas**, una startup nata dall'Hub universitario del polo Scientifico di Torino. Siamo attivi da due anni nella ricerca e nello sviluppo di carne creata in laboratorio. Il nostro obiettivo è quello di rendere il consumo di carne accessibile, sostenibile, etico e salutare.

Sembra stupendo, no?!

In questo articolo ti svelerò aspetti riguardanti le nostre abitudini culinarie che magari prima non conoscevi, ma soprattutto, dopo esser arrivato alla fine, avrai informazioni utili in più per scegliere **cosa è meglio per te e per la tua salute**.

Tranquillo, non ti tedierò solo con dati e statistiche, il web ne è già pieno!

Mi piacerebbe farti **riflettere** e, perché no, lasciarti con la voglia di andare ancora più a fondo su questo argomento.

Ma facciamo un piccolo passo indietro. Cosa si intende esattamente con carne sintetica?

---

## INDICE

1. *Cos'è la carne sintetica (o coltivata)?*
2. *5 buoni motivi per passare alla carne sintetica*
  - 2.1. *Nessun pericolo per la tua salute*
  - 2.2. *Riduce il rischio di zoonosi*
  - 2.3. *No antibiotici*
  - 2.4. *Prospettive di sviluppo in campo biomedico*
  - 2.5. *Stesse proprietà della carne "classica", ma più sostenibile*
3. *Conclusioni*

# 1. Cos'è la carne sintetica (o coltivata)?

La carne artificiale, sintetica o coltivata è un prodotto di carne animale generata da cellule staminali che vengono coltivate in laboratorio.

Senza usare troppi tecnicismi, ci basterà sapere che da una cellula animale, attraverso processi di ingegneria cellulare, si andranno a generare artificialmente altre cellule creando un vero e proprio muscolo, trasformato poi in pezzo di carne pronto per la cottura.



*immagine by Unsplash*

Per fare ciò serviranno 3 ingredienti:

- cellule staminali
- terreno di coltura, che rappresenta il nutrimento necessario
- materiali biocompatibili, supporto sul quale le cellule si riproducono

Ma passiamo alla parte più discussa:

perché dover rinunciare a qualcosa di **naturale** e già pronto, prediligendo qualcosa di **artificiale**?

Ti capisco, al giorno d'oggi siamo sempre di più alla ricerca della semplicità e complicarci la vita sembra proprio faticoso!

Lascia, però, che ti mostri questi 5 buoni motivi per passare alla carne coltivata. Vedrai che aggiungere questa abitudine alla tua quotidianità non sarà difficile!

## 2. 5 buoni motivi per passare alla carne sintetica

### *2.1 Nessun pericolo per la tua salute*

Lo so a cosa stai pensando: artificiale è spesso sinonimo di non salutare.

Fai bene ad avere dubbi, ti capisco, significa che ci tieni al tuo benessere fisico.

Infatti, secondo gli esperti, i rischi alimentari ci sono, ma sono gli stessi dei cibi tradizionali.

Con questo si intende che nessun alimento è sicuro al 100%, che sia artificiale o tradizionale.

La vera differenza la fanno le normative sulla sicurezza alimentare.

Come fa notare questo [articolo su fondazioneveronesi.it](https://www.fondazioneveronesi.it/):

“...il consumo di carne coltivata non rappresenta un rischio per la salute umana. In **Unione Europea** la carne coltivata è considerata un **novel food** e quindi deve sottostare a **stretti controlli e normative** che regolamentano l'introduzione di questi alimenti sul nostro mercato.”



immagine by Freepik

Ti faccio un esempio: il sabato ti rechi al supermercato per la tua **spesa settimanale**. Quali pensieri ti ronzano per la testa? Ti chiedi se quell'hamburger di manzo ci starà bene nel tuo panino, o se quelle patatine hanno troppe calorie. Di certo non metti in dubbio che quello che stai comprando sia sicuro per la tua salute! Allora perché dovresti farlo con un prodotto esposto nello scaffale di fianco solo perché è *innovativo*?

A meno che non abbiamo il nostro orto privato che ci sostenti nel fabbisogno quotidiano, ogni giorno facciamo la scelta di **fidarci** dei prodotti “tradizionali” venduti al supermercato.

L'innovazione non deve farci paura, è per questo che esistono gli esperti nel settore!

## 2.2. Riduce il rischio di zoonosi

Altro aspetto non meno importante della produzione di questo *cibo innovativo* è la riduzione di rischi di zoonosi alimentare.

Cos'è una **zoonosi**?

Come riportato dal sito [efsa.europa.eu](https://efsa.europa.eu/):

“Le zoonosi sono **infezioni o malattie** che possono essere trasmesse direttamente o indirettamente tra gli animali e l'uomo, ad esempio attraverso il consumo di alimenti contaminati o il contatto con animali infetti.”



È qualcosa che ci riguarda direttamente, da non sottovalutare.

Basti pensare all'influenza suina, all'avaiaria e al panico che hanno creato tra i cittadini una volta reso pubblico il problema.

La tecnica per creare la carne coltivata prevede un maggiore **controllo** su di essa, così da ridurre tutte quelle contaminazioni batteriche che di solito si trovano nell'intestino degli animali. Ripeto: il rischio non è mai 0 perché stiamo parlando di statistiche, ma è una riduzione notevole se si pensa alla produzione in larga scala!

E non è tutto: gli scienziati evidenziano come sia possibile creare una carne **più sana** andando ad aggiungere acidi grassi omega-3 e riducendo allo stesso tempo quel tipo di grasso che fa male alla nostra salute.

Non male, eh?!

### 2.3. *No antibiotici*

Il 50% del consumo di antibiotici in Italia è negli allevamenti: un problema che ci riguarda, seppur in alcuni casi indirettamente.

Il loro uso è dannoso su vari aspetti:



*immagine by Unsplash*

- Fa male all'uomo.

Tutto ciò che viene dato all'animale lo ritroveremo nel nostro piatto e nel nostro organismo. Oltre questo, all'interno degli allevamenti si viene a creare l'**antibiotico-resistenza** che porta a dover somministrare ancora più farmaci agli animali (che si ammalano più facilmente data la resistenza alle cure), e di conseguenza più veleno per noi.

- Danno ambientale.

L'uso massiccio di antibiotici a scopo **preventivo**, e quindi non solo per curare l'animale da possibili infezioni o malattie, è estremamente dannoso per l'ambiente. Basti pensare ai costi e ai materiali di produzione, ma anche al passaggio degli antibiotici dagli animali al terreno dovuto alle loro deiezioni. Si possono inquinare le falde acquifere, i campi dove vengono coltivate le verdure e, di conseguenza, anche se non mangiamo carne, una parte degli antibiotici arriva a noi anche attraverso le verdure e i legumi.



- Problema etico.

L'uso di questi farmaci aumenta la sofferenza e debolezza degli animali presenti in allevamento, che porterà l'allevatore a richiedere sempre più antibiotici come in un cerchio senza fine.

Converrai con me che questo è un **punto fondamentale** per aiutarci a fare la scelta migliore. Tutto ciò non verrebbe attuato nella produzione di carne coltivata.

Proprio perché teniamo al nostro benessere fisico, è bene conoscere anche questi retroscena che spesso sottovalutiamo. Purtroppo istintivamente pensiamo: "la carne è una cosa *naturale* e quindi non può farci del male".

#### *2.4. Prospettive di sviluppo in campo biomedico*

Questo punto è più indiretto, ma ugualmente importante. Si tratta di **ricerca scientifica**: tutti ne beneficiamo!

Sicuramente avrete sentito almeno una volta la classica frase *"Perché spendono tanti soldi per andare nello spazio se qui sulla terra abbiamo ancora tante malattie incurabili!"*

Lo ammetto: me lo sono chiesto anche io!

Ho imparato subito dopo che la ricerca in un campo specifico può essere estesa in altri ambiti.



*immagine by Freepik*

Con questa ricerca sperimentiamo l'effetto dei farmaci, sperimentiamo la produzione dei vaccini e verifichiamo se alcune sostanze sono cancerogene o meno.

Migliorare nella produzione di carne sintetica significa migliorare anche nella ricerca scientifica in molti campi della biologia cellulare!

## 2.5. Stesse proprietà della carne “classica”, ma più sostenibile

Se non ti ho convinto fino ad ora lo farò con questo ultimo punto.

Sei rimasto con me fino a questo momento, quindi sicuramente non ti manca la voglia di **lottare** per un mondo migliore, e sebbene gli altri 4 punti si difendano da soli, ritengo quest'ultimo il più cruciale perché è quello che solitamente avvicina la singola persona, come te, a questo argomento.



*immagine by Freepik*

Ormai il cambiamento climatico è l'argomento *caldo* (in tutti i sensi) del momento e tutti cercano la soluzione perfetta che li renda partecipi nella lotta, ma che li lasci nell'agio in cui hanno vissuto fino ad oggi.

Spoiler: questa formula magica non esiste, ma questa soluzione è **innovativa**, etica ed è quella che ci lascerebbe vivere la nostra quotidianità culinaria senza fare troppe modifiche. (Lo so che non riesci proprio a fare a meno delle lasagne della mamma!!)

Con Kréas, al momento, **sintetizziamo** la carne di Anatra e di Mucca e la vendiamo.

Stiamo attualmente lavorando per abbattere i costi di produzione e commercializzare altri tipi di carne entro la fine del 2023.

A questo punto lascio parlare i numeri trovati su [aduc.it](https://aduc.it):

“Gli allevamenti di animali sono responsabili del 14,5% del **gas serra**, quelli intensivi sono la causa principale della **deforestazione**. Il consumo di acqua per produrre un chilo di carne in laboratorio varia da 367 a 521 litri, mentre per quella allevata ne occorrono 11.500 litri.”

L'ultimo [studio del centro di ricerca indipendente Ce Delft](#), certificato dall'Unione europea, sostiene che:

“la carne coltivata in laboratorio potrebbe **ridurre le emissioni** di gas serra del settore del 92% grazie all'uso delle energie rinnovabili, produrre il 93% in meno di inquinamento, ridurre del 95% il consumo di suolo e del 78% quello di acqua.”

Non male, vero? Soprattutto se pensiamo al fatto che questa soluzione avrebbe le stesse identiche proprietà della carne vera, se non migliorata!

### 3. Conclusioni

Quando all'inizio dell'articolo ci siamo chiesti “*posso fare di più?*” ci potevamo fermare alla risposta breve “*sì*”, ma spero che queste informazioni in più ti aiutino a fare la scelta migliore, ma soprattutto più responsabile!

Se deciderai di provare la carne sintetica, abbiamo un **regalo** per te:

una **LISTA** in continuo aggiornamento dei supermercati nelle tue vicinanze che commercializzano questo prodotto!

---

Iscriviti alla nostra **newsletter** per ricevere **gratuitamente** la lista e molti altri aggiornamenti su Kréas!



**È GRATIS!**

---

Seguici anche sui nostri social per scoprire chi siamo e per entrare a far parte della nostra community!

