

Carne coltivata: l'eroina cruelty free che eviterà il disastro climatico

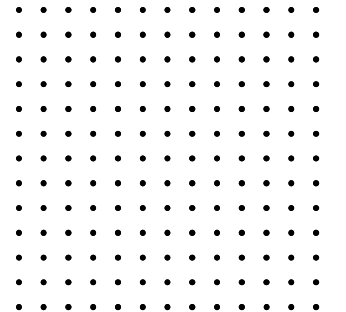
I 3 SUPER VANTAGGI CHE ANCORA NON CONOSCI

Progetto Copywriting di Greta Villani

Motivazione personale

Inizialmente ero indecisa tra i temi travel e food, poi leggendo la mission del progetto food non ho avuto dubbi. Ho sempre avuto a cuore le proteste contro gli allevamenti intensivi e per la sostenibilità ambientale e la scoperta della carnee sintetica ha dato una soluzione effettiva alle problematiche che tutt'oggi non hanno l'attenzione che meritano.

Da anni sostengo le mission di associazioni come Leal, Animal Equality, CIWF e Greenpeace con donazioni e firmando le petizioni proposte. Mi sono sempre impegnata a consumare meno carne possibile e ad acquistare prodotti da "allevamenti etici". Perciò volevo dare il meglio di me a favore di una causa a cui sono molto legata.



Target



Dopo aver scelto l'argomento ho definito il target. Volevo che arrivasse a quante più persone possibile, ma ho deciso di rivolgermi in particolare a un **pubblico giovane** poiché sono proprio i giovani ad **interessarsi maggiormente all'ambiente** e sempre loro sono i primi a riuscire a **condizionare il pensiero dei genitori** arrivando così a divulgare l'informazione anche ad un **target più adulto**.

Identikit

- Maschi e femmine tra i 18 e i 25 anni
- Interessati all'ambiente
- Si impegnano per fare la differenza nel proprio piccolo

TOV

Destinazione

Il TOV scelto è **colloquiale** e **amichevole** mostrando il lato entusiasta dell'invenzione

Ho immaginato che l'articolo sarebbe stato pubblicato sui canali social e sul sito dell'ipotetica azienda Kreas.

Headline: Carne coltivata: l'eroina cruelty free che eviterà il disastro climatico

- ▶ Ho voluto catturare l'attenzione attraverso l'interesse del target, ovvero sventare il cambiamento climatico sfruttando la **leva dell'etica e della curiosità**.
- ▶ **Power words:** eroina e disastro
- ▶ **Estensione dell'H1:** " I 3 super... " Istillo curiosità nello scoprire i vantaggi e anticipo approssimativamente l'organizzazione/ i contenuti del testo

Principi di persuasione di Cialdini

Autorevolezza

Gli argomenti trattati riprendono concetti di interviste di scienziati e associazioni ambientaliste. Sfrutto le mie competenze scientifiche per accrescere la fiducia

Reciprocità

Il lettore ha letto il blog e ne è uscito più consapevole, sta a lui ora dividerlo

Coerenza

Creo un legame col lettore perseguendo un obiettivo comune

Simpatia

Utilizzo metafore esplicative e il tono amichevole esalta le potenzialità del tema, Coinvolgo il lettore ponendo domande

- A spiegarlo sono le persone di Mark Post..
- Secondo Greenpeace il 73% di..
- Secondo un report del WWF...
- ...che sono un tecnico di laboratorio biomedico...

Ti è piaciuto l'articolo? Lascia un like e condividilo, più siamo a impegnarci alla lotta al cambiamento e prima questo diventerà realtà.

vuoi essere parte del cambiamento o essere solo uno spettatore inerme?

Se fai parte della prima categoria **iscriviti alla newsletter** per rimanere sempre aggiornato!


- Immagina la cellula staminale come un Jolly ..
- La tua opinione è importante per noi, **lascia un commento**



Unicità

Il mio blog è unico perché affronto il tema con **carattere personale**, uso metafore per far comprendere meglio e in modo semplice l'argomento al lettore.

Non espongo una sola caratteristica, ma si ha una **visione complessiva** di tutti i **vantaggi** ottenuti dalla carne ed anche delle **problematiche** correnti. Ho cercato di applicare una **leva emotiva e confidenziale** rendendo più consapevole lettore.



Risorse

Siti consultati:

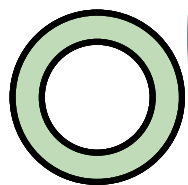
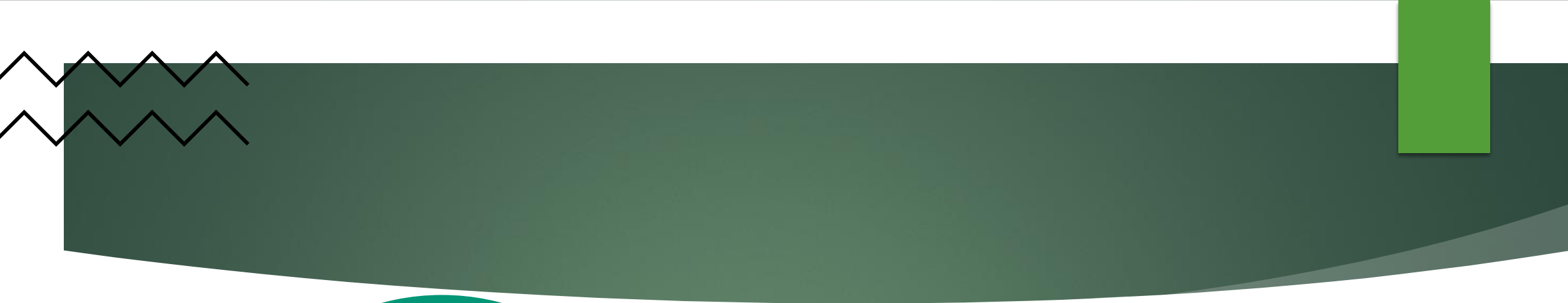
- ▶ <https://www.greenpeace.org/italy/>
- ▶ <https://www.wwf.it/>
- ▶ <https://www.greenme.it/>

Link:

- ▶ <https://www.veggiechannel.com/tag/carne-coltivata/>
- ▶ <https://animalequality.it/blog/tutte-le-crudelta-degli-allevamenti-e-dei-macelli/>

Immagini:

- ▶ Pexels
- ▶ Unsplash



Parole usate



Caratteri spazi esclusi



Minuti di lettura



IL BLOG POST



Carne coltivata: l'eroina cruelty free che eviterà il disastro climatico

🕒 9 min

👤 Greta Villani

📅 Novembre 2021



Carne coltivata: l'eroina Cruelty Free che eviterà il disastro climatico

I 3 super vantaggi che ancora non conosci

Oggi tutti siamo al corrente dei danni che gli allevamenti intensivi arrecano, a partire dall' impatto ambientale, alle barbarie che subiscono gli animali, fino al fenomeno dell'antibiotico resistenza che sta prendendo piede su larga scala.

E allora come possiamo cambiare le cose? Dobbiamo rinunciare alla carne? Come possiamo essere noi stessi gli artefici del progresso alimentare?

Alla soluzione ci pensiamo noi di **Kreas**! La nostra è una startup dell'Hub universitario del Politecnico di Torino (forse allora non tutti i cervelli italiani sono in fuga), attiva da due anni nella ricerca e nello sviluppo di carne sintetica per **rendere il consumo di carne accessibile, sostenibile, etico e salutare**.

So cosa stai pensando... "sintetica... sarà dannosa, meglio una bistecca naturale", e invece no.

Frena lo scetticismo per un momento, ti illustrerò cos'è DAVVERO la carne sintetica, e soprattutto voglio farti scoprire quali sono le sue potenzialità, quali benefici garantisce e come ci salverà dal disastro ambientale.

Andiamo a scoprirne di più.

Indice:

- 1- Cos'è la carne sintetica e quali sono i benefici
- 2- I 3 super vantaggi che la contraddistinguono
- 3- Quanto costa produrla?
- 4- Chi sostiene il cambiamento?
- 5- Conclusioni

"L'allevamento industriale considera la natura un ostacolo da superare."

Jonathan Safran Foer

1. Cos'è la carne sintetica e quali sono i benefici

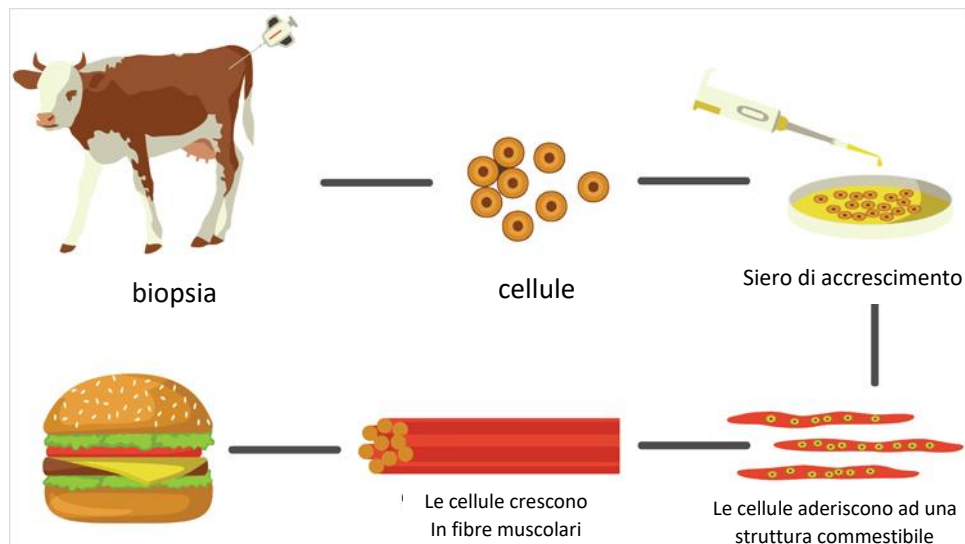
A spiegarlo sono le parole di Mark Post, uno dei primi ricercatori di questa nuova tecnologia e fondatore di Mosa Meal assieme a Peter Verstrate. I 2 scienziati hanno creato il primo Hamburger senza uccidere alcun animale (ti lascio il [Link dell'intervista integrale condotta da Veggie Channel](#)).

"L'idea è molto semplice, si prendono delle cellule staminali dal muscolo, per esempio, di una mucca. Le lasci proliferare, cosa che fanno molto bene, e poi le si lascia formare dei tessuti, anche questi si formano benissimo. Fanno tutto questo nella piastra di Petri."

La carne sintetica è anche chiamata **carne coltivata**, un nome che le rende giustizia, proprio perché come dice il dottor Post si tratta di una coltura di cellule staminali in una piastra Petri. Chi come me, che sono un tecnico di laboratorio biomedico, mastica un po' di linguaggio scientifico sa che non c'è da preoccuparsi e andiamo a vedere come e perché.

Immagina la cellula staminale come un Jolly in una partita a carte, in base a dove lo metti assume un valore diverso, può essere un re, un 2 o qualsiasi cosa tu voglia. Ed infatti la staminale è come se lo fosse, è una cellula INDIFFERENZIATA (jolly) in grado di "trasformarsi" in una qualsiasi cellula SPECIALIZZATA che si desidera ottenere. Forte eh?

In questo caso si ottengono strisce di fibra muscolare, inoltre queste cellule possono proliferare all'infinito. Secondo una stima infatti 2 mesi di coltura di carne in vitro possono generare **50.000 tonnellate di carne** a partire da sole **10 cellule** muscolari di maiale. Queste cellule jolly vengono messe in un mezzo di coltura contenente carboidrati, grassi e minerali per far sì che si sviluppino, ed ecco che ogni cellula si replica all'infinito in maniera esponenziale.



E adesso arriviamo al punto... quali benefici apporta la carne sintetica?

Beh, proprio perché è coltivata si possono selezionare le componenti che vogliamo che abbia, questa è infatti arricchita di **omega-3**. Di seguito le parole di Mark Post:

"Penso che ci sia anche un beneficio sul piano della salute. Una delle cose che si possono fare è creare tessuti grassi con più acidi grassi omega- 3, quindi acidi grassi polinsaturi che possono abbassare il colesterolo e che potrebbero almeno mitigare i rischi di malattie cardiovascolari."

2. I 3 super vantaggi che la contraddistinguono

1- La salute

Come ho detto prima il maggiore apporto di Omega-3 riduce sensibilmente il rischio di malattie cardiovascolari, svolgendo anche il ruolo nutrizionale del pesce.

Ma non solo, come saprai la carne prodotta da allevamenti intensivi richiede l'uso di antibiotici e ormoni della crescita dannosi per l'organismo, nella carne coltivata gli **antibiotici sono totalmente assenti**. Inoltre, la carne sintetica proprio perché prodotta in laboratorio in un ambiente controllato è molto meno esposta a parassiti, batteri e infezioni virali, cosa non da poco in questi anni di pandemia.

L'assenza di antibiotici dice **stop al fenomeno dell'antibiotico-resistenza**. Ebbene sì, negli allevamenti intensivi questi si somministrano a scopo preventivo, ma col tempo i batteri si armano e si evolvono sviluppando ceppi resistenti agli antibiotici dando origine a infezioni impossibili da contrastare.

Sai che solo nell'Unione Europea nel 2011 oltre 25.000 decessi sono stati causati da batteri resistenti agli antibiotici?



Secondo Greenpeace il 73% di tutte le malattie infettive emergenti deriva da animali da allevamento e che questi trasmettano agli esseri umani un grande numero di virus. Ciò accade soprattutto negli allevamenti intensivi di pollame e di suini. Qui gli animali presenti in gran numero sono tenuti ammassati e movimentati su grandi distanze, contribuendo a far aumentare la trasmissione di malattie.

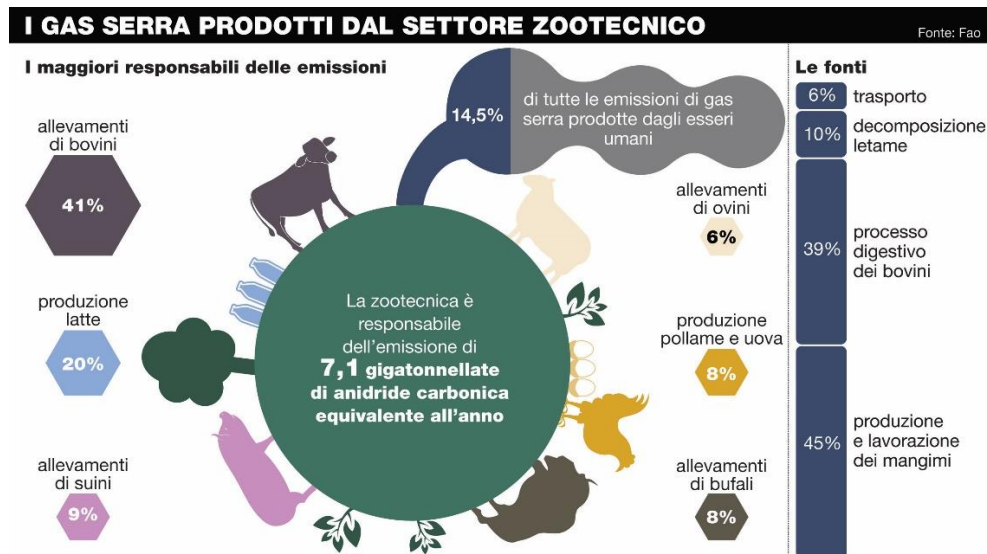
2- Impatto ambientale



Oggi non possiamo più permetterci un regime alimentare con le emissioni di gas serra che si producono giornalmente. Dobbiamo prendere delle scelte, scelte che si ripercuoteranno nel futuro.

È cosa ormai noto che gli allevamenti intensivi siano responsabili in gran parte dell'inquinamento globale, ma sapresti quantificare il danno? La carne coltivata inquina meno?

Secondo un report del WWF gli allevamenti intensivi presi singolarmente sono responsabili del 14,5% delle emissioni totali di gas serra, sfruttano il 20% di terreno per il pascolo e il 40% dei terreni coltivati per la produzione di mangimi.



Sempre secondo quanto riportato dal WWF in media nel mondo oggi si consumano 34,5 Kg di carne a testa all'anno, ma con grandi differenze tra i Paesi. In Italia, ad esempio, il consumo medio è di quasi 80 kg a testa quando 60 anni fa erano appena 21 kg, forse troppi non trovi?

Il consumo di carne è quindi in aumento, e di terreno destinato agli allevamenti non ce n'è più, andrebbero deforestate delle zone, incrementando ulteriormente la presenza di gas serra.

E ora arriviamo al dunque, **la carne coltivata inquina meno?**

Per ogni ettaro di terreno utilizzato per la produzione di carne coltivata corrispondono 10-20 ettari in allevamento tradizionale. La produzione di carne sintetica genera solo il **4% di emissioni di gas serra**, riducendo il fabbisogno energetico fino al 45% e richiede solo il 2% della superficie.



Secondo uno studio indipendente la produzione di **carne coltivata** ridurrebbe l'impatto sul clima del 92%, l'inquinamento atmosferico del 93% e l'uso di acqua del 78% rispetto alla produzione industriale.

3- Stop alla sofferenza animale ed agli sprechi

"La maggior parte di questi animali, miliardi di animali, soffre ogni singolo minuto della propria esistenza. Sono fisicamente malati, minati da malattie croniche e debilitanti. Sono annientati psicologicamente, oppressi dal sommarsi di disorientamento e depressione. Visti da lontano, possono sembrare gli animali che abbiamo visto nelle figure dei libri della nostra infanzia. Visti dall'interno, nel loro presente, non sono altro che ombre tragiche e patetiche dei loro forti antenati. Tuttavia, la pienezza del loro essere si conserva, in attesa di essere liberata."

Tom Regan

Personalmente questo è il punto che più mi sta a cuore, e spero lo sia anche per te. La carne sintetica permetterà finalmente un **mondo privo di dolore, privo di maltrattamento, privo di questa crudeltà legalizzata**. Se non sei al corrente di ciò che accade nei macelli ti invito a leggere l'articolo di Animal Equality [Tutte le crudeltà \(legali\) degli allevamenti e dei macelli](#).



Per troppo tempo l'uomo ha condotto barbarie su animali indifesi, sfruttando la natura a suo piacimento. Basti pensare che il 70% della biomassa di uccelli sulla terra è composto da pollame destinato all'alimentazione umana. Solo il 30% sono uccelli selvatici.

Fermare questo scempio è uno dei punti fondamentali della mission di Kreas. Oggi è possibile produrre carne sintetica di anatra e di mucca **senza dover uccidere animali**, ma Kreas punta alla creazione di altri tipi di carne entro la fine del 2022.

Le cellule staminali sono prelevate da **bacheche di cellule** o estratte tramite **biopsie indolori** da animali vivi. Inizialmente il composto proteico in cui vengono nutrite le cellule era siero animale ottenuto dai feti di mucche gravide. Ma oggi grazie al progresso scientifico si sta provvedendo alla sostituzione con siero di origine vegetale o sintetica. Alcune aziende come Meatble, e come la nostra, hanno eliminato il siero animale a favore di una tecnologia sintetica.

E non è solo etico, ma **abbatte gli sprechi**. Sapevi che 153 milioni di tonnellate di carne da allevamenti vengono buttati? E che per ogni Kg di carne ricavata occorrono 15 Kg di vegetali per nutrire lo stesso animale? Per non parlare del terreno agricolo adibito agli allevamenti, si stima che l'88% dell'abbattimento della foresta amazzonica è destinata al pascolo. Secondo la Fao 2/3 delle terre fertili del pianeta sono impiegate per l'alimentazione animale, tutto terreno che potrebbe essere usato per coltivare vegetali per la nutrizione umana.

"Finché la gente sarà disposta a comprare i prodotti dell'allevamento intensivo, le usuali forme di protesta e di azione politica non porteranno mai a una riforma decisiva."

Peter Singer

3. Quanto costa produrla?

Arrivato a questo punto ti sarai chiesto/a quanto costa, beh i costi oggi sono ancora alti, ma si abbasseranno sempre di più. Il primo hamburger di Mosa Meat nel 2013 costò 250.000 dollari, soli 3 anni dopo le polpette di Memphis Meat costavano 44.000 dollari al kg.

Ed oggi? Oggi la Future Meat Technologies ha realizzato un petto di pollo di 160 g a soli 4 dollari.

A quanto afferma **Carlo Alberto Redi**, accademico dei Lincei e presidente del Comitato etico della Fondazione Veronesi, oggi il costo per produrre un hamburger sintetico si aggira attorno a 150-200 dollari.

Fortunatamente sono tanti i big che si impegnano a finanziare la startup, considerata un business da ben 25 miliardi di dollari entro il 2030.



Tra gli investitori troviamo rinomate aziende come Temasek e SoftBank, il cofondatore di Microsoft **Bill Gates** e di recente ad investire a favore del cambiamento c'è anche **Leonardo Di Caprio**, il quale è un noto attivista impegnato nella lotta al surriscaldamento globale.



Queste le parole dell'attivista premio Oscar: *"Uno dei modi più efficaci per combattere la crisi climatica è rimodellare radicalmente il nostro sistema alimentare globale. Mosa Meat ha aperto la strada a un modo più pulito e gentile di produrre vera carne di manzo con il primo hamburger di manzo coltivato al mondo nel 2013. Sono onorato di unirmi a loro come consulente e investitore mentre ora si preparano a portare sul mercato carne bovina coltivata per tutti coloro che bramano il cambiamento."*

4. Chi è che sostiene il cambiamento?



Con grande gioia possiamo dire che l'**Unione Europea** si mostra a favore e che di recente ha elargito un **finanziamento di 2 milioni di dollari** a Nutreco e Mosa Meat con fondi pubblici React EU.

Diversa invece è l'opinione di Coldiretti e della Lega.

Coldiretti si esprime così in merito al finanziamento durante la World Food Exhibition di Milano: *“È inaccettabile che l'Unione europea finanzia con risorse pubbliche il business privato della carne in provetta dietro il quale si nascondono rilevanti interessi economici e speculazioni internazionali dirette a sconvolgere il sistema agroalimentare mondiale”*.

Non potevano mancare i commenti di Matteo Salvini, leader della Lega Nord, che rende nota la sua posizione a ottobre 2020 con un post su Facebook scrivendo “No alla carne finta fatta in laboratorio. Fermiamo questo schifo!» e ancora “L'Europa vuole imporci la carne senza carne”.

Insomma, secondo migliaia di scienziati siamo a un punto di svolta sotto vari aspetti tanto da meritare finanziamenti pubblici Europei, ma Lega e Coldiretti non ne vogliono sapere di crisi climatiche e surriscaldamento globale preferendo puntare sul Made in Italy piuttosto che prendere coscienza che il futuro del pianeta, ed il nostro, è in pericolo.

5. Conclusioni

Eccoci qui, alle conclusioni finali, avrai ormai capito che è impossibile per l'ambiente e l'ecosistema continuare a reggere il passo delle nostre abitudini alimentari.

Riepiloghiamo insieme i vantaggi della carne sintetica:

- 1- **Salute:** più salutare grazie all'apporto di Omega 3, priva di antibiotici, è in grado di bloccare il fenomeno di antibiotico-resistenza ed il rischio pandemico di origine zoonotica
- 2- **Impatto ambientale:** riduce l'impatto sul clima del 92%, l'inquinamento atmosferico del 93% e l'uso di acqua del 78% rispetto alla produzione industriale.
- 3- **Cruelty free:** nessun animale viene ucciso e maltrattato.

Come ho detto prima i prezzi al momento sono ancora alti ma uno degli obiettivi di **Kreas**, oltre a un **piano etico, salutare e sostenibile**, è renderla **accessibile** a tutti entro la fine del 2022.



Sta a te ora fare le tue considerazioni e decidere: **vuoi essere parte del cambiamento o essere solo uno spettatore inerme?**

Se fai parte della prima categoria **iscriviti alla newsletter** per rimanere sempre aggiornato!

ISCRIVITI ORA

Ti è piaciuto l'articolo? Lascia un like e condividilo, più siamo a impegnarci alla lotta al cambiamento e prima questo diventerà realtà.

La tua opinione è importante per noi, **lascia un commento**

Commento

LASCIA UN COMMENTO