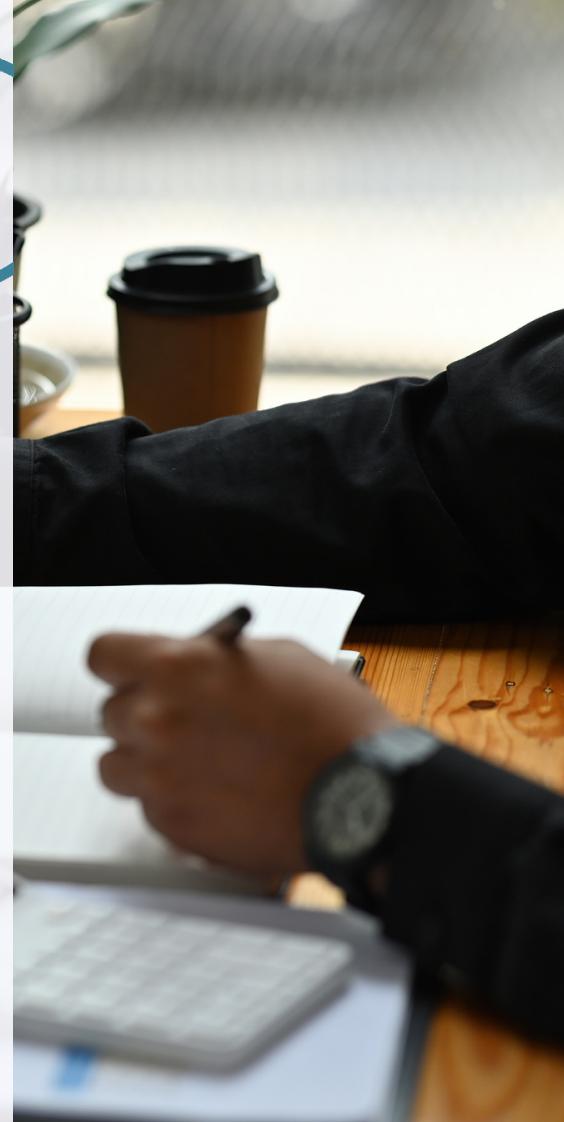

PROGETTO COPYWRITING

Di Samuele Verulento





INDICE

- Argomento
- Motivazione
- Target e Tone of Voice
- Headline (H1)
- Sottotitoli (H2)
- Principi di Persuasione di Cialdini
- Unicità
- Risorse

ARGOMENTO

FOOD



Gli allevamenti intensivi, specialmente quelli adibiti alla produzione di carne, sono ormai insostenibili per il pianeta. Causano danni incalcolabili e aggravano considerevolmente la crisi climatica già in atto.

Per questo, nuove ricerche stanno sviluppando della carne "artificiale", ovvero creata coltivando cellule di animale in laboratorio, evitando così i processi inquinanti e la morte di qualsiasi animale.

In Italia questo prodotto sta per essere commercializzato da Krèas...

MOTIVAZIONE

Come divulgatore scientifico informare è la mia priorità. Ritengo che trattare l'argomento "carne sintetica" ad oggi sia estremamente importante, specialmente qui in Italia. Nel nostro paese infatti la cattiva propaganda, proveniente addirittura dal nostro governo, cerca di alimentare inutile allarmismo.



Considero la carne artificiale un prodotto che non solo salverebbe miliardi di animali ogni anno, ma sarebbe il "deus ex machina" di cui abbiamo bisogno per ridurre l'inquinamento e risanare la nostra biosfera.



TARGET E TONE OF VOICE



Il target è composto prevalentemente da ragazzi giovani, in età compresa dai 16 ai 28 anni, che hanno a cuore il problema della crisi climatica, che amano gli animali, e che proprio per queste motivazioni vorrebbero cambiare dieta ma non riescono per vari motivi.



Credo nel fatto che un'informazione, trasmessa in modo monotono e piatto, non arrivi mai al lettore.

Per questo ho utilizzato un tono più colloquiale, in linea con il target, senza però far intendere che le problematiche trattate vengano prese alla leggera.



Risultato: Più propensi a provare il prodotto

HEADLINE

Protagonista
del Blog post

Power Words

Per ottimizzare la posizione
dell'articolo nel SERP,
ho utilizzato un titolo breve e
strutturato, evitando i clickbaits

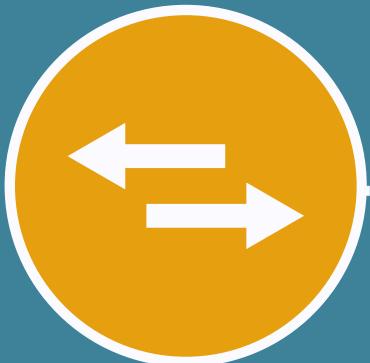
CARNE SINTETICA, PAURA? NON DOVRESTI E TI SPIEGO PERCHÈ...

Porre una domanda, facendo
leva sul dubbio delle persone
verso il prodotto

Risposta alla domanda che
sconvolge il pensiero comune
e che instilla curiosità

PRINCIPI DI PERSUASIONE DI CIALDINI

RECIPROCITÀ



Se le persone sono più propense a dire sì a qualcuno da cui hanno già ricevuto qualcosa, inserire un PDF gratuito che dispensa utili consigli, le spinge a fidarsi maggiormente e a rispondere alle CTA.

PRINCIPI DI PERSUASIONE DI CIALDINI

SCARSITÀ



Dato che la scarsità attira l'attenzione, ho inserito un piccolo contest in cui verranno estratte 10 persone tra quelle che avranno cliccato la CTA, e dunque iscritte alla newsletter. Il premio è un tour esclusivo all'interno dei laboratori.

PRINCIPI DI PERSUASIONE DI CIALDINI

AUTOREVOLEZZA



La parola di un esperto viene sempre ascoltata... Per questo ho riportato i dati ufficiali più recenti da organi competenti, come FAO o ISPRA.

PRINCIPI DI PERSUASIONE DI CIALDINI

COERENZA



Se vengono presi piccoli impegni iniziali, si accettano più facilmente quelli più importanti. Il PDF gratuito non è stato inserito al solo scopo di "guadagnare fiducia", ma serve anche a dare un incipit di impegno per il pianeta, che viene poi indirizzato verso l'acquisto del prodotto.

PRINCIPI DI PERSUASIONE DI CIALDINI

SIMPATIA



Nel mio blog post utilizzo un linguaggio molto colloquiale. Parlo direttamente con il lettore, rompendo la quarta parete e immedesimandomi nei suoi pensieri. A fine articolo ho inserito una breve biografia di presentazione per avvicinarmi alle persone.

PRINCIPI DI PERSUASIONE DI CIALDINI

CONSENSO



Per alimentare il consenso, che spinge le persone a fidarsi di più di un prodotto, ho inserito il parere di chi ha già potuto provare la carne sintetica, che la ritiene uguale alla carne proveniente da animali allevati, se non migliore.



— UNICITÀ —

Il mio blog post è unico perché prima di tutto mostra una faccia degli allevamenti che viene sempre nascosta o volutamente ignorata.

Ho mostrato quali sono i problemi maggiori che causa il nostro sistema alimentare, e quanto ancora siamo capaci di rovinare solo per la nostra "avidità" e la nostra poca voglia di cambiare le cose.

In più ho anche parlato della produzione di carne sintetica presentandone i benefici e analizzando il processo di creazione, per essere più coerente con il mio stile da divulgatore scientifico.



RISORSE

Trovate qui tutti i link esterni che mi hanno aiutato nella stesura del progetto.



www.agireora.org/vegan/sondaggio-vegan-motivi-3202.html



www.motherjones.com/food/2019/04/



www.veganok.com/vegani-in-italia/



www.geopop.it/cosa-vuol-dire-carne-sintetica-come-si-produce-e-quali-sono-pro-e-contro



www.wwf.it/pandanews/clima/allevamenti-nemici-del-clima



www.huffingtonpost.it/entry/perche-gli-allevamenti-intensivi-causano-la-deforestazione-del-brasile_it



www.nonsprecare.it/consumo-acqua-per-produrre-carne



RISORSE

Trovate qui tutti i link esterni che mi hanno aiutato nella stesura del progetto.



www.lav.it/aree-di-intervento/allevamenti-e-alimentazione/deforestazione-allevamenti



upsidefoods.com



ilbolive.unipd.it/it/news/quando-cambiamento-climatico-diventera



www.isprambiente.gov.it/



www.essereanimali.org



www.waterfootprint.org/media/downloads/Mekonnen-Hoekstra-2012_WaterFootprintFarmAnimalProducts.pdf



www.ansa.it/canale_scienza_tecnica/notizie/terra_poli/2021/09/14/da-allevamenti-e-colture-17-miliardi-di-tonnellate-di-co2_





Buona lettura!

Carne sintetica, paura? Non dovresti e ti spiego il perchè!

Finalmente la soluzione ai malefici allevamenti intensivi
è arrivata anche in Italia...

Samuele Verulento | ⏰ Tempo di lettura: 10 minuti | Dicembre 2022



Gravi danni ambientali, sprechi d'acqua, abusi sugli animali, sono solo alcuni dei problemi che derivano dagli allevamenti intensivi...

Problemi che nonostante siano ormai di dominio pubblico, non hanno ancora subito cambiamenti rilevanti. La motivazione dietro a questo silenzio, almeno da parte dei governi, è **di tipo economico**, mentre per i cittadini il discorso cambia...

Molte persone non sono ancora disposte, per varie motivazioni, a **cambiare la propria dieta e rinunciare alla carne** che, secondo un sondaggio condotto dalla Coldiretti, si trova sulle tavole degli italiani **3 volte su 7**.

Beh, se sei uno di questi che non vuole o non riesce a rinunciare alla carne, ti do il **benvenuto in questo “viaggio” !**

In questo articolo ti mostrerò **il lato oscuro di questo sistema**, dandoti però l'occasione di smettere di sostenerlo, senza cambiare dieta e **facendo del bene a te e al pianeta**. Come? **Grazie a noi di Krèas !**

Indice dei contenuti:

1. Il peso della carne

- Allevamenti (in)sostenibili
- Le crudeltà nascosta

2. La soluzione

- La rivoluzione della carne sintetica
- Al laboratorio!
- In Italia c'è Krèas

Il peso della carne



Allevamenti (in)sostenibili

Benché esistano anche delle piccole realtà produttive, ad oggi **gli allevamenti intensivi** sono quelli che **riforniscono i supermercati** dove la maggior parte di noi **acquista la carne**, e proprio per l'enorme domanda sono ormai **un peso insostenibile per il pianeta**.

Perchè?

Analizziamone insieme le cause, **immaginando di dover produrre un hamburger** seguendo i processi di uno di questi allevamenti.

DEFORESTAZIONE



Innanzitutto è necessario una grande quantità di spazio, sia per gli animali che per la produzione di mangime. Infatti secondo i dati FAO sull'uso della terra come pascolo e per le coltivazioni **vengono distrutti 13 milioni di ettari di foreste del mondo l'anno**, fondamentali per combattere i cambiamenti climatici. Ad esempio in Brasile, solo nei primi sei mesi del 2022, **è stata distrutta una porzione di foresta amazzonica pari a tre volte la superficie di Roma**. Questa crescente distruzione ha purtroppo delle serie conseguenze...

PERDITA DI BIODIVERSITÀ



La principale è la perdita di biodiversità. Infatti, secondo i dati ISPRA, su scala globale **il principale fattore di perdita di biodiversità** animale e vegetale è proprio la frammentazione, la degradazione e **la distruzione degli habitat**, fondamentali per la sopravvivenza delle specie. La conseguenza di questa perdita è **la rottura di un importante equilibrio** che permette sia a noi che alle altre specie di sopravvivere, in quanto **dipendiamo dalla salute degli ecosistemi**, che ci forniscono il cibo, l'acqua e persino l'aria di cui abbiamo bisogno.

GAS SERRA



Oraabbiamo il nostro allevamento e il mangime, ma sostenere tutto ciò **ha gravi costi**, specialmente per l'ambiente. Infatti, il settore agricolo e gli allevamenti intensivi contribuiscono rispettivamente al **24% e al 14,5% alle emissioni di gas serra globali** (più di 17 miliardi di tonnellate di CO₂), a cui si aggiunge un **8% causato dalla deforestazione**.

SPRECO D'ACQUA



Ovviamente le coltivazioni e il bestiame richiedono acqua per sopravvivere... e di certo non poca. Infatti **secondo i calcoli di Mekonnen e Hoekstra**, due ricercatori olandesi che studiano lo sfruttamento delle risorse idriche, seguendo tutto il processo che porta **a produrre un chilo di carne bovina in modo intensivo vengono utilizzati in media 15.400 litri d'acqua**, 10.400 nel caso della carne di pecora, 6000 nel caso del maiale, e 4.300 per la carne di pollo.

ANTIBIOTICO RESISTENZA



Per poter arrivare all'età della macellazione, un animale non ha bisogno solo di cibo e di acqua. Infatti è molto frequente che negli allevamenti intensivi scoppino epidemie tra il bestiame. Sia per le terribili condizioni di vita a cui sono sottoposti che per la scarsa igiene, è molto facile che una malattia arrivi a decimare gli animali. E in questo caso cosa si fa? Beh, si iniziano a riempire le mangiatoie di antibiotici e ormoni della crescita, per far sì che l'animale arrivi più in fretta al peso richiesto e con meno disturbi possibili. Ma sappiamo che più antibiotici vengono somministrati, più i batteri diventano forti e resistenti...

ZOONOSI



Ed ecco come possono scoppiare casi di **zoonosi**, un fenomeno in cui una malattia che colpisce una determinata specie animale compie un "salto" e **acquista la capacità di infettare anche l'uomo**. Uno degli esempi più famosi è il "*Morbo della mucca pazza*", una malattia mortale che colpisce il sistema nervoso e che terrorizzò l'Europa alla fine del millennio scorso.

Ecco dunque cosa comporta realmente mettere in moto la macchina degli allevamenti intensivi per produrre un solo hamburger!
Ne vale davvero la pena?



La crudeltà nascosta

Anche se ormai da qualche anno moltissime persone hanno iniziato a domandarsi se sia giusto **vedere gli animali solo come cibo**, secondo l'indagine *Eurispes 2021* **solo il 14% della popolazione mondiale è vegana**, vegetariana o categorie simili. Inoltre, secondo un altro sondaggio condotto dalla nota rivista americana *Mother Jones*, **il 72% delle persone vegane ha deciso di cambiare la propria dieta per motivi etici e di rispetto per gli animali.**

Perché la crudeltà e gli **abusi verso gli animali** negli allevamenti intensivi sono ormai verità note. Una volta nell'industria alimentare gli animali non sono più considerati tali, bensì delle **semplici macchine per la produzione di alimenti** e altre risorse destinate a noi esseri umani.

Passano la loro breve vita chiusi in spazi stretti, conoscendo solo paura e violenza dal momento della nascita, venendo nutriti, anche a forza se serve, con **alimenti carichi di antibiotici e ormoni** della crescita fino al momento della macellazione.

La maggior parte, per tutta la sua "vita", non toccherà mai l'erba o addirittura non vedrà mai il sole, rimanendo chiuso nei box, al buio...

E' giusto continuare a supportare un sistema del genere?



Se sei arrivato fino a qui, significa che ora conosci le problematiche sia etiche che ambientali di questo sistema alimentare, ma probabilmente starai pensando:

“Vorrei fare qualcosa, ma per me è difficile smettere di mangiare carne”

Grazie a noi di Krèas non dovrà farlo!

VUOI FARE ANCHE TU LA TUA PARTE, MA NON SAI COME INIZIARE ?

OVVIAMENTE ANCHE NOI, NELLA VITA DI TUTTI I GIORNI, CONTRIBUIAMO ALL'INQUINAMENTO DEL PIANETA. SE VUOI DIMINUIRE IL TUO IMPATTO ECOLOGICO E NON SAI COME FARE, TI LASCIO QUI UN PDF GRATUITO CON 10 CONSIGLI SU COME RIDURRE LE EMISSIONI E GLI SPRECHI ENERGETICI. CI GUADAGNERÀ IL PIANETA, E ANCHE IL TUO PORTAFOGLIO!



PDF gratuito

La soluzione

Ricapitolando:

- Il sistema di produzione della carne è una macchina strinquinante e distruttrice;
- Per smettere di sostenerla bisogna smettere di acquistarne i prodotti;
- Per farlo bisogna cambiare dieta, e diventare vegani o vegetariani;
- Se non si riesce a smettere di mangiare carne per qualsiasi motivo, si è costretti a supportare gli allevamenti intensivi.

Fortunatamente non più...

La rivoluzione della carne sintetica

Negli ultimi anni ecco finalmente apparire la soluzione tanto agognata: **carne sintetica**. Anche se il nome non ispira tanta fiducia, lascia che ti spieghi di cosa stiamo parlando. Chiamata anche artificiale, alternativa o coltivata, si parla sempre della stessa cosa:

***"Il risultato di un processo di coltivazione cellulare
a partire da cellule staminali animali"***

Ovvero quelle cellule in grado di essere **“programmate”** per formare la tipologia di tessuto animale che si desidera, come ad esempio un muscolo o un nervo. In questo modo **si ottiene carne a tutti gli effetti**, evitando però il processo di allevamento di un intero animale, e quindi anche la sua macellazione, **risultando così completamente cruelty free** (ottenuta evitando la sofferenza di qualsiasi animale).

Andiamo più nel dettaglio...



Al laboratorio!

Come per una ricetta, **per creare una “bistecca” di carne artificiale**, bisogna partire dagli ingredienti:

- **Cellule staminali:** vengono prelevate direttamente da un animale e, come detto prima, sono cellule che possono trasformarsi nei principali tessuti di un organismo. In base alle necessità sono infatti in grado di seguire le istruzioni che si trovano nel **DNA** per diventare il tipo di cellula richiesto;
- **Terreno di coltura:** non è altro che il nutrimento necessario allo sviluppo e alla duplicazione delle cellule;
- **Materiali biocompatibili:** il supporto fisico su cui le cellule crescono e si moltiplicano.

Mettendo il tutto **all'interno di un bioreattore** (uno strumento apposito che fornisce energia e calore sufficiente a favorire la crescita cellulare), ecco che dopo qualche settimana da una cellula staminale **si formeranno milioni di altre cellule**, che si saranno divise i ruoli e avranno finalmente composto i tessuti della nostra nuova bistecca...

Buon appetito!



SE SEI INTERESSATO AD APPROFONDIRE L'ARGOMENTO, ISCRIVENDOTI ALLA NOSTRA NEWSLETTER OTTERAI DEL MATERIALE INFORMATIVO GRATUITO SU COME NASCE LA CARNE COLTIVATA

Benché sia un prodotto “nuovo”, **ha già subito tutti i test sulla sicurezza alimentare**, superandoli con il massimo dei voti! Questo perché durante la crescita le cellule vengono costantemente monitorate, e il tutto **viene fatto crescere in ambiente asettico**, senza l'utilizzo di qualsiasi antibiotico.

In USA viene già commercializzata carne coltivata di diverse specie tra cui **bovino e pollo**, ma anche pesce e frutti di mare, e le persone che l'hanno provata non hanno sentito differenze rispetto alla carne animale proveniente da allevamenti. E in Italia?

In Italia c'è Krèas



Se pensi però che questo genere di prodotto esiste solo oltreoceano, è perché non ci conosci ancora... **ma tranquillo, rimedio subito!**

Nata dall'**Hub universitario del polo Scientifico di Torino**, la nostra startup **Krèas** è attiva da 2 anni nella ricerca e nello sviluppo di **carne creata in laboratorio**.

L'obiettivo di Krèas infatti è sempre stato quello di rendere il consumo di carne **sostenibile, etico e salutare** con un **costo accessibile a chiunque**, e siamo pronti a farlo nel **mercato italiano**!

Attualmente la nostra azienda è in grado di produrre **carne di anatra e di bovino**, e prevediamo di abbattere i costi di produzione, che negli altri paesi rendono la carne coltivata un prodotto "per pochi", e **commercializzare altri tipi di carne entro la fine del 2022**.

Se ti abbiamo incuriosito e sei pronto a provare i nostri rivoluzionari prodotti, **ti invitiamo ad iscriverti all'evento di lancio**: non solo avrai la possibilità di **preordinare i nostri articoli**, ma potresti essere tra i 10 fortunati che parteciperanno ad un **esclusivo tour all'interno dei nostri laboratori**, in cui potrai **ammirare il processo di produzione** della nostra carne sintetica!

Vinci un Tour Esclusivo
nei nostri Laboratori
e assaggia la nostra
Carne 100%
Cruelty Free

Iscriviti alla Newsletter



Mi chiamo Samuele Verulento, sono un ricercatore e un biologo, e faccio parte del team di Krèas da circa 2 anni. Il mio obiettivo è far conoscere alle persone il nostro progetto e rendere così possibile il cambiamento di cui questo pianeta ha bisogno.

SEGUICI ANCHE SU



FACEBOOK



YOUTUBE



INSTAGRAM