

# Alla scoperta della carne sintetica: diario dal futuro

*5 giorni in un mondo innovativo*

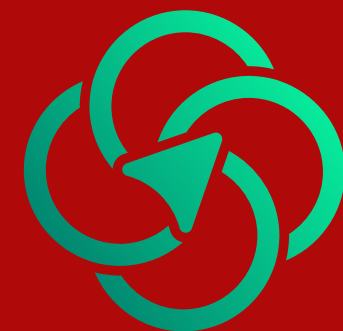


---

PROGETTO COPYWRITING

Di Bonci Lorenzo

---



**start2impact**  
U N I V E R S I T Y

# Indice

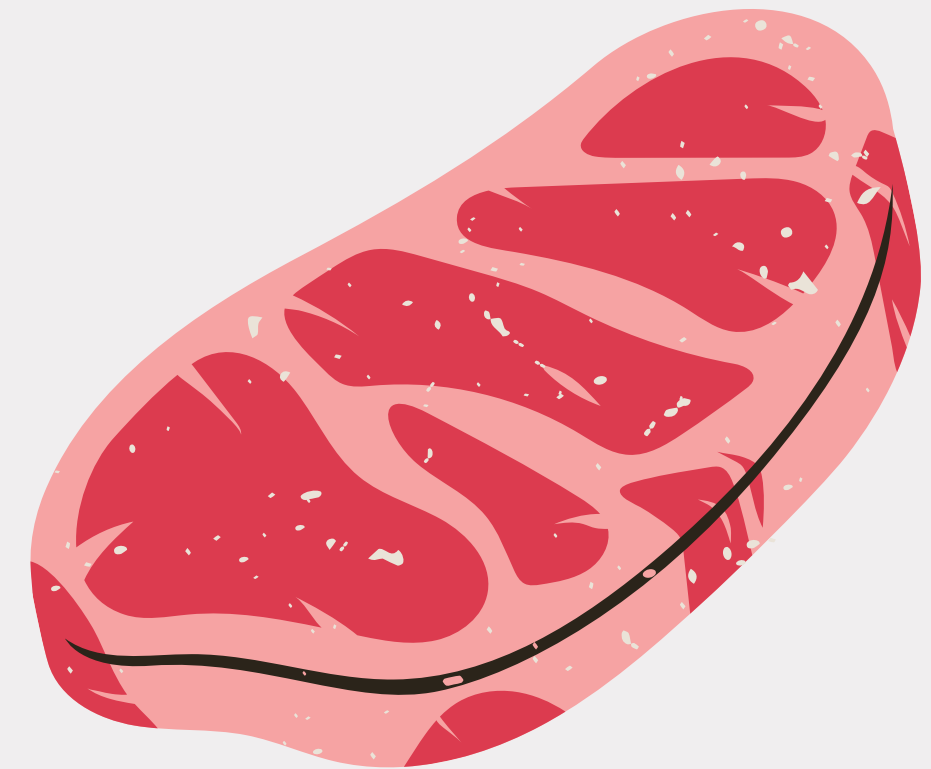


- Argomento
- Target
- Tono di voce
- Headline e sottotitoli
- Principi di persuasione di Cialdini
- Unicità del progetto
- Risorse

# Argomento - Kréas

**Kréas è una start up nata a Torino da due ricercatori che si occupano di ricerca e sviluppo di nuove tecnologie per la creazione di carne coltivata in laboratorio. Nata per far fronte al problema degli allevamenti intensivi, che come ormai è risaputo, danneggiano eticamente ed ecologicamente il nostro pianeta.**

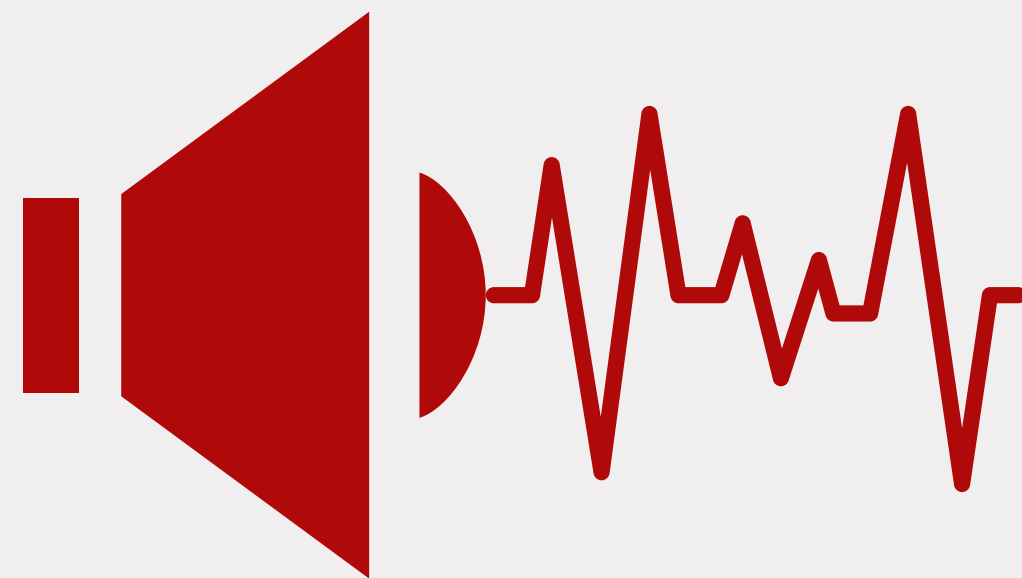
**La carne sintetica permette di affrontare 4 obiettivi ONU:**



# Target

- **Nome: Matteo**
- **Età: 26**
- **Residenza: Bologna**
- **Informazioni: Lavora nell'azienda di famiglia e nel tempo libero ama passare del tempo nella natura. Amante degli animali.**
- **Desideri: Cerca un modo per combattere in modo concreto ed efficace gli allevamenti intensivi, irrispettosi degli animali e dell'ambiente.**
- **Difficoltà: Non riesce a trovare una valida alternativa alla carne, ed essendone un amante non vorrebbe rinunciarvici.**





# Tono di voce

**Il tono di voce utilizzato è *informativo* e *colloquiale*,  
in quanto il target è proprio quello giovanile: dai  
18 ai 35 anni.**

**Voluto appositamente perché credo che sia  
proprio la nuova generazione quella più attenta  
alle problematiche ambientali ed etiche.**

# Headline e sottotitoli



***Alla scoperta della carne sintetica: diario dal futuro***

Per la creazione del *titolo (H1)* ho voluto far leva sulla *novità (alla scoperta)*, quindi accendendo la *curiosità* del lettore.

Inoltre grazie alle 8 parole (47 caratteri) è l'ideale per una corretta ottimizzazione parametri di google.

Ho inoltre aggiunto un'estensione al titolo ***"5 giorni in un mondo innovativo"***, così da attirare l'attenzione del lettore utilizzando un *numero (5)* e spingere ancora sulla leva della *novità (mondo innovativo)*.

***I 5 giorni nel futuro*** sono poi stati utilizzati come sottotitoli (H2) per rendere l'articolo più scorrevole e facile da leggere agli occhi dell'utente.

# Principi di persuasione di Cialdini

## Autorevolezza

Ho usato l'autorevolezza in quanto i ricercatori sono già di per sè autorevoli, e ho fatto riferimento a dati ufficiali e articoli scientifici.

## Consenso

Ho usato il consenso affermando che già tantissime persone hanno richiesto più prodotti nel sito di Kréas.

## Scarsità

La scarsità è presente nell'offerta, disponibile per un periodo limitato (fine mese).

## Reciprocità

Offrendo uno sconto sul primo ordine del 50% le persone saranno più propense all'acquisto, visto che hanno già ricevuto qualcosa dall'azienda.

# Unicità del progetto



- Il mio blog post è unico perché riesce a dare una *visione concreta e originale* (tramite il racconto del *viaggio nel futuro*), sulle problematiche dell'allevamento intensivo, rendendo la scelta della carne sintetica logica, eticamente corretta ed ecologicamente sostenibile.
- Fonde informazioni scientifiche ad un tono colloquiale. Non dimenticandosi l'obiettivo finale: vendere il prodotto.





# Risorse



**<https://www.propelx.com/blog/investing-in-synthetic-meats/>**

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

**<https://www.synthego.com/blog/lab-grown-meats>**

**<https://future-meat.com/blog/5-cultured-meat-advantages/>**

**<https://www.lorenzorizzieri.it/2020/02/03/carne-sintetica-siamo-alla-svolta/>**

**<https://animalequality.it/blog/ecco-perche-allevamenti-bovini-inquinano/>**

**<https://animalequality.it/blog/tutte-le-crudelta-degli-allevamenti-e-dei-macelli/>**



*Grazie per l'attenzione*

*Buona lettura!*

# Alla scoperta della carne sintetica: diario dal futuro

## 5 giorni in un mondo innovativo

di Lorenzo Bonci | novembre 2023

---

Cosa succederebbe se potessimo avere la bistecca perfetta senza dover sacrificare animali o distruggere l'ambiente?

Non sarebbe fantastico se con solo un piccolo sforzo riuscissimo a:

- **Smettere di maltrattare gli animali?**
- **Dare un taglio drastico all'inquinamento?**
- **Evitare un enorme consumo d'acqua?**
- **Dare la possibilità a tutti di avere accesso al cibo?**

E se ti dicessi che c'è un modo per raggiungere tutti questi obiettivi senza dover rinunciare a nulla nel nostro quotidiano?

Non sarebbe male raggiungere tutto questo... giusto?

Beh, noi di **Krèas**, azienda con sede a Torino che **sviluppa e produce carne sintetica**, abbiamo visto tutto questo con i nostri occhi grazie a...

Aspetta, non così in fretta... prima vorrei farti una breve panoramica sul nostro lavoro e su ciò che è la carne sviluppata in laboratorio.

Come?! Non ne hai mai sentito parlare?

Lascia che ti spieghi.

Siamo nel [2013](#) quando dei ricercatori olandesi dell'università di Maastricht riuscirono per la prima volta in assoluto a "coltivare" della carne.

**La carne sintetica (o coltivata) è a tutti gli effetti carne**, questa però, a differenza di quella a cui siamo abituati, si differenzia dal fatto che per produrla non servono animali, ma soltanto le loro cellule.

**Con le nuove tecnologie a nostra disposizione**, siamo stati in grado di ricreare, partendo dalle cellule animali, della carne composta da muscoli, nervi e tessuti connettivi... quindi a tutti gli effetti come la carne che troviamo ogni giorno sugli scaffali dei supermercati.

Bene ora che hai un'idea più ampia di che cosa andremo a parlare, è giunto il momento di svelarti come siamo riusciti a tastare con mano tutti i cambiamenti sopracitati...

Molto molto semplice...

**Con la nostra macchina del tempo!**

Ora non chiederci dove l'abbiamo trovata perché è un argomento top secret (ti dico solo che siamo in contatto coi poteri forti... fortissimi) Quindi siediti e seguici nel nostro viaggio nel futuro.

A te la linea viaggiatore temporale.

### **Diario dal futuro**

**Giorno 1: Crudeltà verso gli animali, la storia di Gloria**

**Giorno 2: Acqua! Finalmente più pulita**

**Giorno 3: Un mondo senza allevamenti intensivi**

**Giorno 4: Il mondo sta veramente combattendo la fame**

**Giorno 5: È proprio buona... (e salutare)**

### **Diario dal futuro**

Italia, 6 novembre 2050.

Eccomi qua, appena arrivato nel futuro. Esattamente 27 anni dopo la nostra linea temporale, pronto a scoprire come il mondo è cambiato ed evoluto.

Il viaggio è stato molto lungo e dispendioso a livello fisico, motivo per cui andrò a subito a riposarmi.

## Giorno 1: Crudeltà verso gli animali, la storia di Gloria.

Italia, 7 novembre 2050

Questa mattina, affamatissimo a causa del lungo viaggio, ho voluto fermarmi in un caffè fare una colazione all'inglese, con bacon uova e salsiccia. Il bar in questione era fierissimo di mostrare come **tutta la carne fosse di origine sintetica**.

**Nel futuro la carne coltivata è realtà! Ed è all'ordine del giorno.**

Facendo un giro in centro città ho notato che le macellerie tradizionali sono state sostituite da laboratori di carne sintetica.

Sono entrato, morivo dalla curiosità.

Quella che all'apparenza poteva sembrare un tradizionale bancone di macelleria contenente carcasse di veri animali, era in realtà un fornitissimo banco di carne di laboratorio!



Chiedo informazioni al titolare, che stupito della mia ignoranza (non potevo certo rivelare la mia identità) mi consegna un dépliant in cui, oltre a spiegare [i vari processi della realizzazione della carne sintetica](#), viene raccontata la storia di una gallina divenuta il **simbolo della battaglia alla crudeltà verso gli animali**, uno dei motivi per cui la carne tradizionale è stata abbandonata.

Gloria era una gallina che nell'anno 2021 viveva in un allevamento intensivo.

Destinata a passare tutta la sua breve vita ammassata in un capannone con migliaia di suoi simili. Tutti geneticamente modificati per ingrassare e raggiungere le dimensioni di un pollo adulto in 40 giorni dalla nascita, con conseguenti problemi alla struttura dei poveri animali, che si ritrovavano a terra e con ossa rotte, vista l'incapacità del loro corpo di sostenere un tale peso in così poco tempo.

Gloria faceva parte di una percentuale di polli che non erano riusciti a sostenere tutto ciò, motivo per cui era stata scartata e gettata viva in un bidone dell'immondizia dell'azienda, con altre centinaia di suoi amici.

Ma l'associazione [Animal Equality](#), che si occupa dei diritti degli animali, riuscì miracolosamente a salvarla da quel cassonetto. Lei era l'unica sopravvissuta, anche se molto debole e infreddolita.

I suoi angeli riuscirono a darle una nuova speranza di vita, e fu così che Gloria trovò una casa accogliente in cui passò il resto della sua vita razzolando all'aria aperta.



[Questa storia](#) mi ha riportato alla mente anche tutte le atrocità verso i maialini che vengono strappati dalla madre appena nati, mutilati senza pietà alcuna.

Scrofe che devono sopportare cicli di inseminazione artificiale e vivere la loro intera vita rinchiusa in una gabbia minuscola.

Vitellini, anch'essi strappati dalla madre non appena nati, che non possono bere latte (serve, naturalmente, all'industria del latte per il consumo umano). Macellati dopo solo alcuni mesi di vita.

Nel futuro niente di tutto ciò esiste più.

Mi torna alla mente ciò che un grande uomo del passato pensava a proposito di questo:

***“Chi è crudele nei confronti degli animali come può essere una buona persona?”***  
**Arthur Schopenhauer**

## **Giorno 2: Acqua! Finalmente più pulita**

Italia, 8 novembre 2050

Oggi una cosa in particolare ha suscitato il mio interesse.

In un programma televisivo si stava parlando di ambiente.

Le discussioni sull'ambiente ci sono ancora, e sono ancora molte cose da migliorare. Ma ciò che la carne coltivata è riuscita a fare è stato cambiare il tono dei dibattiti. Non c'è più disperazione.

**C'è speranza.**

È stato spiegato come l'**articolo scientifico** [“The Sustainability Challenges of Our Meat and Dairy Diets”](#) a cura di Tim O'Riordan e Susanne Stoll-Kleemann del 2015 sia stato un grande spartiacque nella visione d'insieme della sostenibilità dell'allora dieta classica. E tra i tanti temi trattati, mi sono soffermato sull'argomento **“acqua”**.

Infatti, l'impatto idrico degli allevamenti intensivi avveniva in due modi:

- **Consumo effettivo d'acqua**
- **Inquinamento dell'acqua**



Nel futuro, i ben 15.415 litri di acqua che servivano per produrre 1 kg di carne di manzo (indirettamente, tramite le colture con cui venivano sfamati gli animali) sono stati destinati alla produzione agricola con fine di dare accesso a più persone possibili al cibo.

Mentre la contaminazione idrica causata dai prodotti animali (rifiuti animali, antibiotici e ormoni, prodotti chimici, i fertilizzanti e pesticidi utilizzati per le colture foraggere) sono solo un brutto ricordo.



Tutto ciò ha dato all'intera comunità futuristica un'enorme consapevolezza di come con un così "piccolo" cambiamento in termini di alimentazione sia stato possibile abbattere un problema che ai nostri tempi sembra ancora un ostacolo insormontabile.

### Giorno 3: Un futuro senza allevamenti intensivi

Italia, 9 novembre 2050



È ormai il terzo giorno della mia permanenza nel futuro.

In realtà fin dal primo giorno ho percepito qualcosa di diverso nell'aria che sto respirando e camminando per le strade di questa città ho notato che il cielo è più limpido.

La carne sintetica ha contribuito notevolmente ad **abbattere l'inquinamento ambientale** causato dagli allevamenti intensivi e questo ha portato ad una qualità dell'aria notevolmente migliore, in quanto come descritto da [Bill Gates nel suo libro "Clima, come evitare un disastro"](#), il motivo principale dell'inquinamento atmosferico proviene dai **gas** (metano e protossido di azoto) **prodotti da mucche e vitelli**. Questi insieme "pesano" più dell'80% di tutti i gas serra dovuti dall'attività agricola e zootecnica.

So che ti stai chiedendo: "ma quali gas"?

Sì, proprio quei gas.



Ecco cos'è quello strano odore che senti quando esci di casa la mattina...

**Giorno 4: Il mondo sta veramente combattendo la fame**

Italia, 10 novembre 2050

Questa mattina sono andato in edicola a comprare un giornale e una notizia ha catturato la mia attenzione.

Proprio oggi il mondo ha raggiunto quota 9,5 miliardi di persone. [Proprio come stimato dalle Nazioni Unite nel 2022](#), la popolazione mondiale è in continua crescita, e lo sarà fino al 2080.

Le risorse a nostra disposizione non erano abbastanza nel 2022, quando eravamo “solo” 8 miliardi.

Figuriamoci ora, ho pensato tra me e me.

Ma poi, approfondendo proprio quell'articolo, ho scoperto che grazie all'avvento della carne coltivata, tutte le aziende che prima erano nell'industria della carne (che utilizzavano quantità enormi di campi agricoli e risorse solo per sfamare gli animali da allevamento) sono state trasformate in aziende agricole pronte a sfamare la popolazione mondiale.

**Non sto scherzando.**

Gli allevamenti intensivi consumavano tantissime risorse, risorse con le quali sarebbe stato possibile pensare di combattere la fame nel mondo.

A questo si è aggiunta la tecnologia della carne sintetica, che è riuscita dopo anni e anni di sviluppo, ad abbattere i costi molto alti in partenza, e quindi a garantire che la richiesta mondiale di carne venisse soddisfatta, dandone quindi accesso anche alle popolazioni più povere.

## **Giorno 5: È proprio buona... (e salutare)**

Italia, 11 novembre 2050

Ed eccoci qua.

L'ultimo giorno di questo incredibile viaggio alla scoperta dei cambiamenti che ha apportato la carne sintetica nel futuro.

Ma c'è un'ultima cosa di cui non ti ho volutamente parlato finora... il gusto della “ciccia”. Perché un carnivoro come me non avrebbe mai sorvolato su un dettaglio tanto importante.

Ebbene, dopo aver provato molti ristoranti e diverse ricette contenenti la nuova carne (tutto in nome della scienza... lo giuro), devo dire che non ho assolutamente trovato nessuna differenza tra quella tradizionale e quella sintetica.

**Stessa consistenza, stesso sapore e stessa goduria.** Per la gioia del mio palato.



E anzi, ti dirò di più. Dopo aver parlato con i vari laboratori in questi giorni, mi è stato spiegato da scienziati e dietologi, che la carne coltivata ha il vantaggio di non essere sottoposta ad antibiotici (cosa che avveniva con gli animali), e naturalmente non venendo sfamato nessun animale con prodotti contenenti pesticidi e sostanze velenose, quest'ultima evita tutti i passaggi che rendono quella tradizionale "impura".

Sono state quindi evitate anche malattie di origine animale (come la salmonella).

Inoltre, con le tecnologie a disposizione, sono riusciti a mantenere gli stessi valori nutrizionali, riuscendo a sostituire i grassi saturi con grassi che fanno bene alla salute, come gli **Omega-3**.

## Ritorno alla crudele realtà

È ora di tornare a casa, è stato un percorso fantastico in cui ho scoperto che con un semplice “passo verso il futuro” da parte di tutti noi, potremmo davvero cambiare il mondo. Abbracciando la carne sintetica e la sua filosofia avremo **un mondo più etico, pulito e che perché no, anche più salutare per tutti noi.**

Arrivederci futuro... non vedo l'ora di tornare!

---

Ed eccoci tornati nell'inquinato presente, grazie viaggiatore temporale.

(Scusami stavo leggendo la storia di Gloria... e credo che mi sia entrato qualcosa in un occhio. “piange”)

Vorrei solo dirti un'ultima cosa.

**Gli artefici del nostro destino siamo solo noi. Tutti insieme possiamo contribuire a fare un passo nel futuro!**

**Kréas** attualmente dispone di due tipi di carne, **mucca ed anatra**, ma stiamo lavorando costantemente per commercializzare entro fine anno tante altre tipologie di prodotti, come ad esempio il già richiestissimo da molti di voi **pollo**.

Come avrai notato i costi sono ancora alti, visto che la produzione è ancora molto, economicamente parlando, dispendiosa. Stiamo facendo di tutto per abbatterli, e **siamo fiduciosi che entro settembre 2024 riusciremo a dimezzare il prezzo dei prodotti di mucca!**

Ma non disperare! Infatti, abbiamo riservato **un'offerta speciale fino alla fine del mese per tutti gli iscritti alla nostra newsletter**, perché crediamo molto in questo progetto, e siamo sicuri che anche tu faresti **questo passo** per contribuire a rendere il mondo un posto più etico e sano.

**Potrai finalmente mangiare la tua bistecca senza provare sensi di colpa!**

**Iscrivendoti alla newsletter di Krèas** sarai aggiornato su tutte le novità, sia per quanto riguarda le nostre offerte e prodotti, sia sulle [scoperte in ambito scientifico](#), [ricette a base di carne sintetica](#) e perché no, qualche altro viaggio nel futuro ;)

**L'offerta, disponibile fino al 29 novembre 2023, e solo per gli iscritti, è del -50% sul primo prodotto acquistato a cui aggiungiamo anche la spedizione gratuita.**

Quindi, se anche a te è entrato qualcosa nell'occhio dopo aver letto la storia di Gloria la gallina...

...

**Iscriviti ora  
alla nostra  
newsletter**

**Ricevi il 50% di sconto  
sul tuo primo acquisto  
+ spedizione gratuita**

**Iscriviti ora**

[www.kreas.com](http://www.kreas.com)

**K**  
Krèas

**K**



