



**start2impact**  
UNIVERSITY

**MASTER UI/UX**

# CARNE SINTETICA : 6 MOTIVI PER CUI CONSUMARLA È UN FAVORE DA FARE A NOI STESSI

Progetto Copywriting di Noemi Farina



TOPIC #1

# MOTIVAZIONE PERSONALE

Sono una di quelle persone che non ha mai avuto il *coraggio* di diventare vegana per il solo fatto di non voler rinunciare ai sapori della carne, ma allo stesso tempo non ho mai escluso l'idea di diventare effettivamente vegana.

Per questo motivo ho scelto come argomento quello della carne sintetica, perché volevo imparare più cose possibili su questo tema, partendo dal punto di vista di una persona onnivora: me stessa.

Ho deciso quindi di studiare approfonditamente l'argomento e di mettermi in gioco sia per creare questo progetto, sia per cambiare punto di vista a livello personale.





TOPIC #2

# TONO DI VOCE E PERSONAS

Il **tono di voce** è informale e amichevole.

L'intento è quello di dare al lettore tutte le informazioni necessarie per avere le idee ben chiare una volta terminata la lettura, senza però caricarlo troppo considerando anche che l'argomento ha molti dati e che non sono tutti "leggeri" da assimilare dal punto di vista emotivo.



## TOPIC #2

# TONO DI VOCE E PERSONAS



Lisa è una ragazza vegana di 21 anni, studentessa al terzo anno della facoltà di Biologia.

Vorrebbe che ci fossero meno stereotipi riguardo le persone vegane e per questo nel tempo libero gestisce un account su Instagram per diffondere consapevolezza.



Paolo, 49 anni, ha aperto un ristorante 23 anni fa ed è cuoco da 30.

Ama la carne, ma ha da poco iniziato a fare ricerche riguardo la carne sintetica, ammettendo che quando sarà possibile, non escluderà l'idea di portarla nel suo ristorante. Nel tempo libero suona la chitarra.



TOPIC #3

# HEADLINE E SOTTOTITOLI

Per l'**headline** ho deciso di andare dritta al punto usando un po' anche la leva della curiosità ("carne sintetica [...] consumarla è un favore da fare a noi stessi": *perché?*).

Ho aggiunto inoltre il numero dei motivi ("6 motivi per cui...") e la ragione per il quale svolgere quella determinata azione porta ad un vantaggio ("...consumarla è un favore da fare a noi stessi").

Per quanto riguarda i **sottotitoli**, ho deciso di lasciare scelta al lettore, facilitando quindi la lettura: il primo sottotitolo è di apertura alla spiegazione specifica di cosa sia la carne sintetica e come viene creata; gli altri sottotitoli sono i 6 motivi di cui si è parlato nell'headline. L'ultimo sottotitolo, invece, riguarda i pensieri finali e perché scegliere Kréas.



TOPIC #4

# PRINCIPI DI PERSUASIONE DI CIALDINI

**Scarsità:** c'è un giorno di chiusura del contest (il 31 dicembre 2022)

**Autorevolezza:** dati da fonti ufficiali come “Frontiers in Sustainable Food Systems” e citazioni da conferenze ufficiali e libri come “Food, Energy and Society”.



TOPIC #5

# UNICITÀ DEL PROGETTO

Il mio blog post è unico perché per quanto dall'ultimo decennio quello della carne sintetica sia un argomento di cui si parla sempre di più, ancora ci sono purtroppo articoli pieni di fake news e inutilmente allarmisti.

Per questo ho cercato di includere all'interno del blog post abbastanza dati in modo da poter chiarire tutti i dubbi del lettore e abbastanza da avere informazioni per potersi fare una sua idea personale.



TOPIC #6

RISORSE

[it.wikipedia.org](https://it.wikipedia.org)

TEDxGateway: “Meat Without Animals: The Future Of Food | Bruce Friedrich

[settingmind.com](https://settingmind.com)

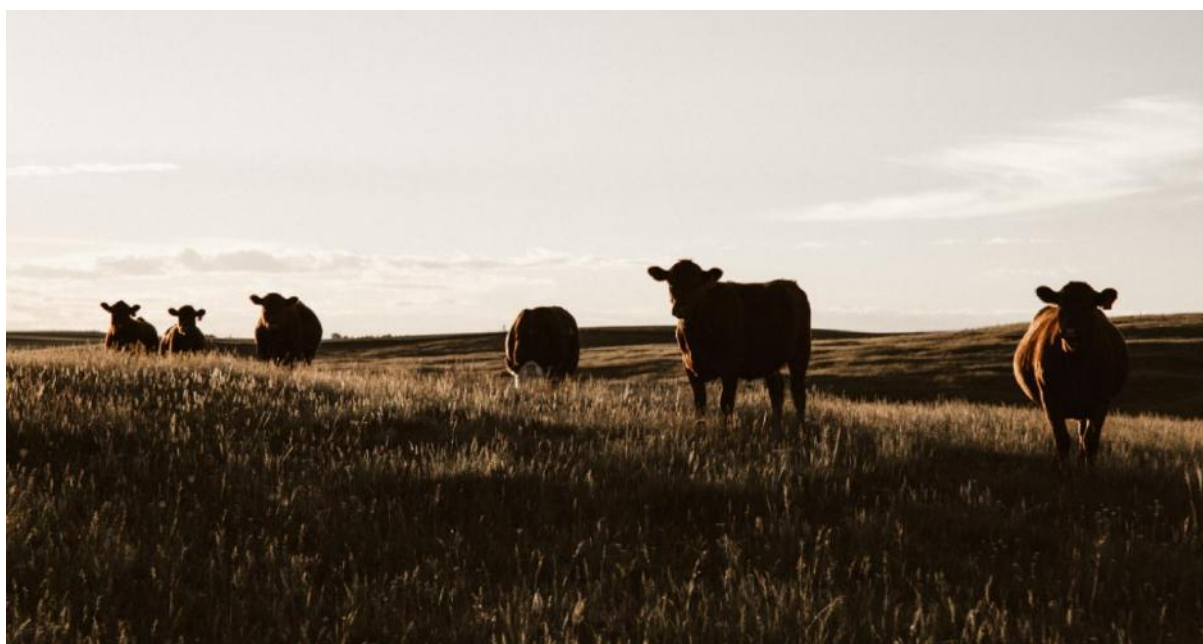
“Meat The Future 2020”

[ilpost.it](https://ilpost.it) - Podcast “Ci vuole una scienza”



# **CARNE SINTETICA: 6 MOTIVI PER CUI CONSUMARLA È UN FAVORE DA FARE A NOI STESSI**

Se ci pensavano già i vegetariani e i vegani a far storcere il naso agli onnivori perché la carne viene considerata la miglior fonte di specifici nutrienti, ora ci pensa la carne prodotta in laboratorio a far venire ancora più dubbi.



Ma è proprio per questo che vi sto scrivendo questo articolo, in modo da chiarirvi le idee e farvi trovare pronti quando un giorno vi troverete davanti ad un bancone del supermercato e vi chiederete se sarà meglio prendere della carne da allevamento o se prendere della carne prodotta in un laboratorio.

## **COS'È LA CARNE SINTETICA E COME VIENE PRODOTTA?**

Prima di mostrarvi i “6” punti, vediamo più nel dettaglio cos'è nello specifico questa carne sintetica.

A questo tipo di cibo si sta ancora cercando di dargli un suo nome: c'è chi la chiama "carne artificiale", chi "carne coltivata" e chi "carne in vitro" ossia un'espressione utilizzata in ambito scientifico che sta ad indicare quel tipo di processo che viene svolto fuori dall'organismo, solitamente in recipienti di vetro, da qui "in vitro".

Per ora comunque il nome "carne sintetica" sembra essere quello che mette d'accordo più persone, malgrado qualcuno non sia del tutto convinto che questa sia addirittura carne.

Una cosa è sicura però: è un alimento a tutti gli effetti e sta diventando pian piano sempre più realtà.

Ma come viene prodotta questa carne che ci spaventa così tanto perché prodotta in laboratorio?



Il processo di creazione della carne sintetica consiste nel prelevare dall'animale vivente delle **cellule staminali**, che vengono poi fatte crescere in laboratorio per trasformarle in tessuto muscolare grazie alle fibre che si vanno a formare durante il processo; queste cellule vengono poi introdotte e nutrite in un **bioreattore**.

Molto brevemente, un bioreattore non è altro che un'apparecchiatura in grado di mantenere una specifica temperatura che contiene all'interno una soluzione solida o liquida, attraverso la quale avviene un costante flusso di nutrienti in modo tale da poter aiutare la cellula a crescere.

Ma dopo tutte queste informazioni, andiamo quindi a vedere perché consumare questa carne prodotta in laboratorio è un favore che dovremmo fare a noi stessi.

## 1. GRANDI QUANTITÀ DI CARNE CON PICCOLE QUANTITÀ DI CELLULE

La quantità di carne che si può andare a produrre con l'utilizzo di pochissime cellule è davvero notevole. Non solo si andrà a salvare un animale dai crudeli processi di allevamento che ci sono ora, ma sarà anche il **meno invasivo** possibile.

Questo perché è stato stimato che in due mesi si potrebbero andare a produrre **50.000 tonnellate** di carne da sole **10 cellule** di maiale. A questo punto, quindi, sarà possibile produrre moltissima carne senza dover andare a prendere nuove cellule.

In tutto ciò, ovviamente, l'animale non viene né ucciso, né tenuto in gabbia per tutta la vita.

## 2. NON DEVI RINUNCIARE AL SAPORE E ALLA CONSISTENZA DELLA CARNE

Uno dei motivi per il quale alcune persone non vogliono diventare vegane è perché non vogliono rinunciare a quei specifici sapori intensi che solo la carne sa regalare. Ma non temete!

Nell'ultimo decennio si è iniziato a parlare sempre di più di questo tipo di alimento prodotto in laboratorio, un po' per via del **cambiamento climatico** sul quale l'allevamento intensivo incide molto, un po' anche per la voglia di voler cambiare le cose senza rinunciare ai sapori a cui non possiamo fare a meno.

Ed è per questo che nel 2013, in una conferenza stampa a Londra, è stato cucinato e mangiato il **primo hamburger "sintetico"**.



Gli hamburger sono stati prodotti nel mese di maggio dello stesso anno dagli scienziati della Maastricht University in Olanda, guidati dal professore e farmacologo Mark Post.

La carne è stata poi cucinata dal cuoco Richard McGeown del Couch's Great House Restaurant in Cornovaglia, per poi essere stata assaggiata dal critico culinario Hanni Ruetzler e da Josh Schonwald, un giornalista di Chicago.

La conferenza ha portato a risultati più che positivi, con dichiarazioni come quella di Ruetzler in cui affermava: "Per me **è carne**, è qualcosa che posso masticare e credo che l'aspetto sia decisamente simile".

### **3.MIGLIORERESTI LE CONDIZIONI ATTUALMENTE CRITICHE DI AMBIENTE E CLIMA**

Perché nel titolo ho detto che consumare carne sintetica è un favore da fare a noi stessi?

Si parla ormai da anni di quanto l'allevamento intensivo sia nocivo per l'ambiente e di quanto sia uno dei **motivi principali** del riscaldamento globale.

Se sostituissimo la carne come la conosciamo ora con carne sintetica, saremmo un passo più vicini alla fine del riscaldamento globale, facendo quindi un favore a noi stessi e a chi abiterà questa terra meravigliosa nel futuro.

Lo smaltimento delle feci, ad esempio, è uno dei grandi problemi che affligge l'ambiente, poiché le grandi quantità di deiezioni che vengono emesse da grandi quantità di animali in aree ristrette (tema di cui



parleremo nel prossimo paragrafo), portano all'inquinamento delle falde acquifere.

In breve, l'insieme degli scarti liquidi e solidi sono ricchi di azoto e per questo hanno un elevato **BOD**, che sarebbe la quantità di ossigeno di cui fanno uso in 5 giorni gli organismi aerobi quando si trovano al buio e a 20°C, così da poter decomporre le sostanze organiche che sono presenti in un litro di acqua o in una soluzione acquosa.

Quando poi questi reflui si disperdono nelle acque superficiali, provocano gravi danni a causa di una condizione chiamata **eutrofizzazione**, ossia una sovrabbondanza di sostanze nutritive, come i nitriti e i fosfati, in un determinato ambiente.

Spesso si parla però, quasi con lo scopo di risultare allarmisti e attirare persone tramite *fake news*, di quanto i bioreattori e le emissioni siano più dannosi per l'ambiente e per l'uomo di quanto lo sia tutto il processo di allevamento intensivo.



A proposito delle emissioni, uno studio della Oxford Martin School pubblicato su *Frontiers in Sustainable Food Systems* dimostra che l'impatto che avrà la produzione di carne sintetica sull'ambiente dipenderà dalle fonti energetiche che verranno utilizzate.

Per quanto riguarda i bioreattori invece, che come già detto non sono altro che dei contenitori che servono agli organismi per crescere in un ambiente adeguato a loro, vengono in realtà usati da secoli per produrre ad esempio birra, yogurt e altri prodotti che richiedono fermentazione ma, e

soprattutto aggiungerci, vengono utilizzati per produrre l'insulina, che è un **farmaco salvavita**.

Infine, non verrebbero danneggiati né occupati enormi quantità di terreno, ci sarebbe un consumo minore di acqua (inferiore del 90%) e non ci sarebbero deiezioni che andrebbero ad inquinare le falde acquifere.

#### **4.METTERESTI FINE A PRATICHE CRUDELI CONTRO GLI ANIMALI**

L'allevamento intensivo è considerato una forma di allevamento "industriale", che parte dal custodimento e dalla crescita dell'animale, passando poi per la riproduzione, fino ad arrivare al macello e quindi, alla morte.

Tutto questo avviene in spazi molto stretti ed infatti, a seconda dell'animale che si sta confinando, spetterà solamente da 1 m<sup>2</sup> a 2 m<sup>2</sup> di spazio, causando a molti di loro **atrofia muscolare**.

Molto spesso, a causa di questi spazi ristretti in cui si ritrovano a vivere, animali come polli e galline sono addirittura vittime di pratiche come quella del **debeaking**, ossia una pratica di amputazione in cui viene chirurgicamente eliminato 1/3 del becco al pollame, in modo che non si becchino tra di loro.



Tutto ciò che ho raccontato può essere messo in atto anche nel caso in cui non ci sia abbastanza terreno per lo smaltimento delle loro feci o per

produrre il cibo vegetale che viene dato agli animali per soddisfare il loro fabbisogno alimentare.

Al contrario, per la produzione di carne sintetica verrebbe utilizzato solo il 2% delle terre che vengono utilizzate invece negli allevamenti intensivi.

La carne sintetica sembra quindi essere la soluzione migliore anche per questa problematica, tenendo inoltre in considerazione che entro il 2050 arriveremo ad essere 10 miliardi di persone sulla terra e dato che si parla già di sovrappopolazione, questo porterebbe a grandi **risparmi** di terra, energia ed acqua.

## **5.RIDURRESTI LO SPRECO ALIMENTARE**

Un altro aspetto di cui si discute decisamente poco quando si parla di allevamento intensivo, è quello della **fame nel mondo**.

Ma come sono collegate queste due problematiche tra di loro?

L'entomologo Damid Pimentel nel suo libro "Food, Energy and Society" ha spiegato come sia un problema l'alimentazione dei bovini, dato che viene data loro un'enorme quantità di cereali quando hanno un'efficienza di conversione delle proteine pari solo al 6%.

Questo dato, se confrontato con la quantità in percentuale di proteine di foraggio somministrate agli animali, il 42%, e considerato che il resto sono tutti cereali, quindi il 58%, dimostra che un animale che consuma **790 kg** di proteine vegetali ne produce in cambio solo **50 kg**.

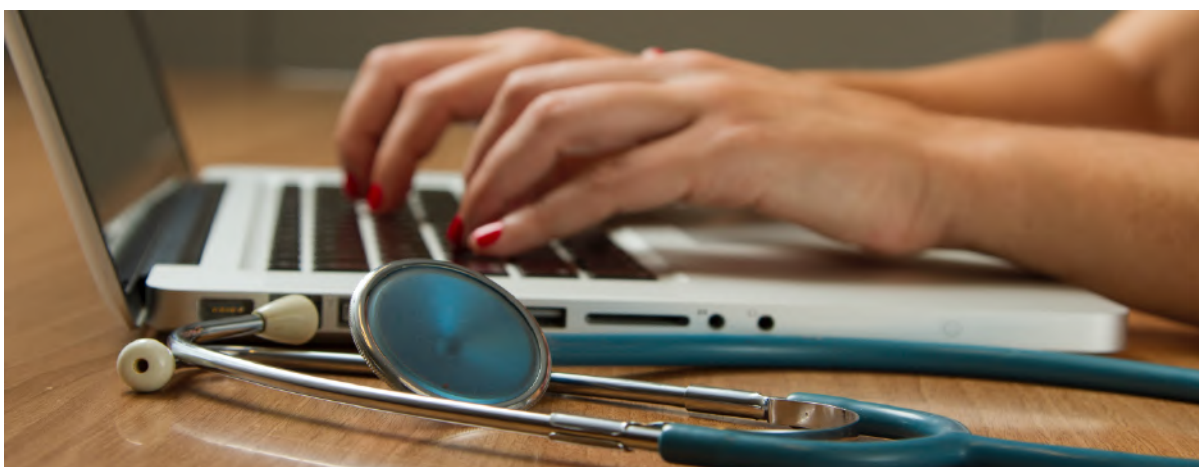
Va anche preso in considerazione che soprattutto la carne dei ruminanti ha solo il 50% di carne commestibile (contro quasi il **100%** della carne sintetica), dato che spesso in lavorazione ci sono molti scarti, come ad esempio zoccoli, ossa, frattaglie e molto altro.



Di conseguenza è evidente che questi scarti in fase di produzione e il gran consumo e spreco di cereali, che mantengono alti i prezzi svantaggiando i paesi più poveri, influiscono negativamente e contribuiscono alla fame nel mondo.

## **6.LA TUA SALUTE TI RINGRAZIEREBBE**

C'è anche chi ha molti dubbi riguardo i prodotti chimici che vengono utilizzati per produrre questo tipo di carne e la domanda che più si pongono le persone è: *"fanno bene alla salute?"*.



I prodotti che vengono utilizzati non sono altro che soluzioni di sali, vitamine e fattori di crescita, che non hanno neanche bisogno di autorizzazione per essere utilizzati, dato che vengono già impiegati da decenni.



Non solo, ma nei comuni allevamenti e coltivazioni vengono usati prodotti chimici come fitofarmaci e antibiotici, i quali vengono dati agli animali per tutta la vita in modo che possano crescere più velocemente.

Questo significa che il **70%** degli antibiotici che vengono prodotti, sono destinati a loro.

Per questo, è stato scoperto che a causa dell'elevata presenza di antibiotici nella carne che consumiamo, nel momento in cui ne avremo bisogno noi per curarci, l'effetto non sarà del tutto efficace poiché i batteri che riescono a resistere a questi antibiotici diventano **super-batteri** (fonte: [Meat Without Animals: The Future Of Food | Bruce Friedrich | TEDxGateway](#)).

## PENSIERI FINALI E PERCHÉ SCEGLIERE KRÉAS

Che tu sia vegano, vegetariano o onnivoro, è probabile che ora ti senta sopraffatto da tutte queste informazioni un po' sconcertanti, ma è del tutto normale.

Se questa è l'emozione che provi, significa anche che forse stai cambiando idea e prendendo una strada che porterà al miglioramento di tutte le problematiche che abbiamo visto e noi di Kréas siamo qui per aiutarti e *aiutarci* in questo cambiamento.

Attualmente stiamo lavorando sulla carne di mucca e sulla carne di anatra, con la quale abbiamo lavorato a sufficienza da poter presentare un piatto di anatra all'arancia che ha avuto risultati più che positivi. Entro la fine del 2022, vorremmo produrre e commercializzare altri tipi di carne, come quella di **pollo**.

Per ora il nostro obiettivo è quello di abbattere i costi di produzione e siamo ad un punto più che ottimo.

Nel 2008 servivano 1 milione di euro per una bistecca di 250 grammi.

Il prezzo è **sceso** poi a €330.000 ed ora, siamo arrivati a **€9**.

Il motivo per cui i prezzi sono scesi così tanto e così in fretta, è perché la scala di produzione è in crescita e i materiali sono meno costosi.

Comunque, se ancora il senso di sconcerto non dovesse essersene andato, ho un **regalo per te** che potrebbe decisamente farti sentire meglio: per ringraziarti di aver letto fino a qui e di esserti preoccupato per l'ambiente e per gli animali, noi di Kréas abbiamo avviato un **contest**!

Lasciando qui sotto la tua e-mail, potresti essere il fortunato vincitore di una **box di assaggi** delle carni che siamo riusciti a produrre finora, con incluse anche due ricette per essere sicuro di prepararle al meglio! E nel caso in cui non dovessi riuscire a vincere, avrai uno **sconto del 25%** su tutti i prodotti. Il contest terminerà il giorno 31 dicembre 2022!

 [Partecipa ora!](#)

Ti ringraziamo da parte di tutto il **Team di Kréas**.