

Kréas

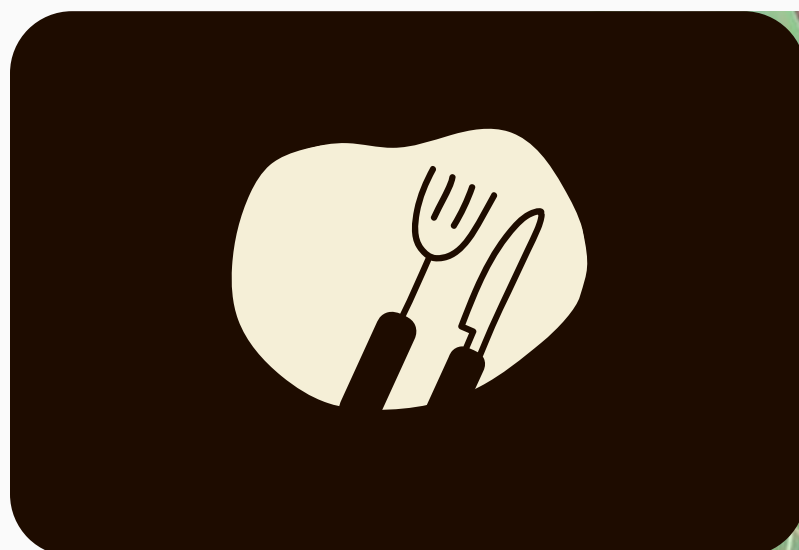
Progetto Copywriting

SIMONE APICELLA

Febbraio 2024

Indice

03	L'azienda	
04	Motivazione personale	
05	Target dell'articolo	
07	Obiettivo del blog post	
08	Headline	
09	Sottotitolo	
10	Headline H2	
11	Principi di persuasione	
12	Tone of voice	
13	Unicità	
14	Risorse utilizzate	
15	“Carne coltivata: perchè devi consumarla per salvare il Pianeta”	02



L'azienda

Da dove nasce l'idea

Gli allevamenti intensivi sono **estremamente dannosi** per l'ambiente e sono una pratica **poco etica**. Nonostante l'impatto sia oramai di dominio pubblico da tempo, non ci sono stati cambiamenti realmente significativi negli ultimi anni.

Una delle ragioni è che molta gente non è disposta a cambiare la propria dieta. Per questo motivo nasce Kréas. Startup nata dall'Hub universitario del polo scientifico di Torino.

Mission

Creare carne sintetica per risolvere i problemi **d'impatto ambientale** relativi agli allevamenti, rendendola **accessibile a tutti** senza dover uccidere un essere vivente e senza uso di antibiotici e microplastiche.

Vision

Rendere il consumo di carne **accessibile, sostenibile, etico e salutare.**



Motivazione personale

Ritengo che questo tema sia molto importante per sensibilizzare le persone sulla questione della carne sintetica. Sebbene attualmente nel mondo reale la commercializzazione non è (ancora) permessa, **parlare e discutere della tematica è essenziale per l'avvenire.**

Esiste una buona percentuale di probabilità che questo settore prenda piede nei prossimi anni e personalmente sostengo tutto ciò che è informazione seria e verificabile sul tema. **Ci sono parecchi pareri contrastanti e proprio questo mi affascina perchè c'è tanto da parlarne.**

ATTENZIONE: attualmente in Europa la commercializzazione di carne sintetica non è permessa. Questo blog (e relativo brand Kréas) sono fittizi. Pertanto il contenuto che leggerai è basato su un mondo (italiano) dove la carne sintetica viene autorizzata.



Target

Cinzia - 42 anni

Impiegata amministrativa senior in azienda multinazionale.

Mamma di 2 figli. Enrico e Celeste. Sposata con Gianluca, avvocato commerciale.

Le piace cucinare nel suo tempo libero e durante i weekend.

Svolge palestra 2 volte alla settimana con la sua amica del cuore.

Problemi: a volte non sa cosa cucinare. Di una cosa è convinta: vorrebbe essere più sostenibile negli acquisti, ma non sa come fare ed è scettica delle nuove tecnologie e innovazioni.

Desideri: trovare alimenti sostenibili ma soprattutto etici, senza spendere una fortuna. Dare cibo di qualità alla sua famiglia.



Target

Alberto - 28 anni

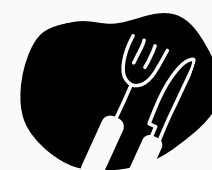
Manager e socio della sua startup di bioedilizia.

Ama viaggiare e mangiare bene. Appassionato di innovazione tecnologica in tutti i campi. Conosce già le ultime innovazioni in campi come l'alimentazione, l'automotive e l'edilizia.

Problemi: desidera essere più etico e sostenibile in quello che mangia. Ha già provato della carne sintetica ma ancora non ha scelto il suo brand preferito e di fiducia.

Desideri: vuole trovare alternative alla carne che già compra e non ha paura di provare cose nuove. Vuole essere sicuro di quello che mangia.





Obiettivo del blog post

Convincere le persone a provare la carne coltivata di Kréas tramite **l'acquisto di una box "assaggio" gratuita** (con piccolo contributo per la spedizione) **per raccogliere commenti e pareri.**

L'impegno di denaro, sebbene minimo, è essenziale per ottenere persone veramente interessate e di conseguenza **feedback di qualità.**

L'articolo è completo su tutti gli aspetti, poichè narra la storia di come è nata l'azienda, educa il pubblico sulla carne sintetica e fornisce consapevolezza sui dati inerenti alla materia.



Headline

Carne coltivata: perchè devi consumarla per salvare il Pianeta

- **ISPIRAZIONE:** concede la possibilità al lettore di sentirsi importante per la società e per il pianeta.
- **CURIOSITA':** il lettore è curioso di sapere come può essere più sostenibile in quello che mangia.
- **COINVOLGIMENTO EMOTIVO:** il titolo fa leva sulla volontà di sentirsi importante, uno dei 7 bisogni primari dell'uomo ([La piramide dei bisogni di Maslow](#)).
- **SEO:** il titolo è sotto il limite raccomandato di 65 caratteri. La keyword principale è CARNE COLTIVATA.



Sottotitolo

Il futuro dell'alimentazione animale è già arrivato.
Ecco i motivi perchè devi considerare la carne coltivata parte della tua dieta prima che sia troppo tardi.

- **URGENZA:** l'utilizzo della frase “prima che sia troppo tardi” aggiunge l'elemento di urgenza. Questo può spingere il lettore ad agire immediatamente.
- **SENSIBILIZZAZIONE:** l'implicita affermazione che la carne coltivata potrebbe essere una scelta sostenibile può attirare l'attenzione di coloro che vogliono distinguersi e fare azioni per contribuire a una buona causa.



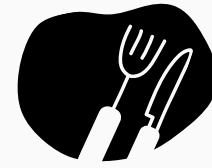
Headline H2

I paragrafi sono stati suddivisi per dare una guida al lettore e digerire le informazioni nel modo più efficace possibile, massimizzando il CTR sul pulsante finale per acquistare la box assaggio.

- 1. I DATI AMBIENTALI SULLA CARNE**
- 2. GLI INIZI DELL'AVVENTURA**
- 3. IL LABORATORIO KRÉAS. LA CARNE COLTIVATA TUTTA ITALIANA**
- 4. CARNE SINTETICA (O COLTIVATA). COME SI CREA?**
- 5. IL GUSTO DELLA CARNE COLTIVATA**
- 6. LA CARNE COLTIVATA È SICURA?**
- 7. TEMPO DELL'ASSAGGIO**
- 8. PER CONCLUDERE**

Principi di persuasione

- **AUTOREVOLEZZA:** la presenza di numerose fonti verso testate scientifiche aumenta la qualità percepita di ogni dato che viene presentato nell'articolo. Concede al lettore un motivo in più per fidarsi verso l'articolo blog e di conseguenza verso il brand.
- **COERENZA:** con l'impegno dell'acquisto della box, le persone potrebbero essere più inclini a diventare clienti a lungo termine.
- **SCARSITA':** l'acquisto della box "assaggio" è motivata e spinta dai pochi pezzi disponibili (1000) e dal contatore di box già acquistate e in quanto tempo (elemento di **URGENZA**).
- **RECIPROCITA':** sebbene per ottenere la box sia richiesto un piccolo impegno di denaro, l'utente riconosce il vantaggio che ottiene e si dovrebbe sentire di restituire "il favore" dando un feedback sincero sul prodotto (obiettivo della strategia).
- **SIMPATIA:** l'utente che legge l'articolo si identifica nei fondatori che hanno deciso di non rinunciare alla carne nonostante la consapevolezza sui danni ambientali ed etici collegati. Di conseguenza si sentono di appartenere all'azienda rispetto alla vision e alla missione.



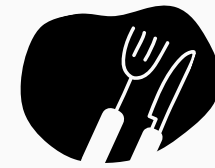
Tone of voice

Colloquiale, dritto al punto, simpatico.

Pochi termini specifici.

Obiettivo: essere comprensibile utilizzando termini semplici per spiegare un argomento pieno di tecnicismi e dati, però allo stesso tempo mantenendo una certa professionalità e autorevolezza.

Lessico: semplice e comprensibile.



Unicità

Questo blog post è unico poichè è scritto con un lessico e con una **struttura molto semplice, lineare e dritta al punto**. Diverso da articoli simili che si basano solamente su dati e cenni scientifici, rendendo il contenuto difficile da digerire.

Si posiziona in linea con la comunicazione di Kréas.


Tone of voice diretto, colloquiale e allo stesso tempo professionale e autorevole. Ingredienti essenziali per gestire la comunicazione di un brand che opera nel settore alimentare e **arrivare nel profondo nel cuore del target**.





Risorse utilizzate

1. <https://mosameat.com/blog/how-we-make-real-meat>.
2. <https://www.theguardian.com/environment/2021/sep/13/meat-greenhouses-gases-food-production-study>
3. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211601X15000929>
4. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6518108/>
5. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240070943>
6. <https://dspace.lib.cranfield.ac.uk/handle/1826/6496>

Carne coltivata: perchè devi consumarla per salvare il Pianeta

 Carne coltivata

 16 Febbraio 2024

 Alberto Lorenzoni

Il futuro dell'alimentazione animale è già arrivato. Ecco i motivi perchè devi considerare la carne coltivata parte della tua dieta prima che sia troppo tardi.

TABELLA DEI CONTENUTI —

1. I DATI AMBIENTALI SULLA CARNE
2. GLI INIZI DELL'AVVENTURA
3. IL LABORATORIO KRÉAS. LA CARNE COLTIVATA TUTTA ITALIANA
4. CARNE SINTETICA (O COLTIVATA). COME SI CREA?
5. IL GUSTO DELLA CARNE COLTIVATA
6. LA CARNE COLTIVATA È SICURA?
7. TEMPO DELL'ASSAGGIO
8. PER CONCLUDERE

I DATI AMBIENTALI SULLA CARNE

La popolazione mondiale sta crescendo sempre di più.

Si stima che entro il 2050 la produzione mondiale di carne si attesterà sui 465 milioni di tonnellate/anno. Nel 1999 erano 229 milioni di tonnellate/anno ([National Library of Medicine, Governo degli Stati Uniti](#)).

Non considerando il punto di vista etico rispetto alla condizione di vita degli animali da allevamento, la FAO riporta che l'industria della carne ha un enorme **impatto sul riscaldamento globale e sullo sfruttamento delle risorse della terra** come acqua e terreno.

L'allevamento intensivo partecipa al secondo posto nella classifica dei "più inquinatori", dopo il settore energetico. E non si parla solo di inquinamento atmosferico, ma anche di **inquinamento delle acque e deforestazione** per far spazio ai campi da pascolo e coltivazioni per mangimi.

Hai mai pensato a come potremmo cambiare tutto questo?

Come, noi esseri umani consumatori della stessa carne di cui siamo fatti, la quale ci ha permesso di evolverci ([Baltic e Boskovic, 2015](#)) possiamo dare **il nostro contributo** per cercare di tamponare il problema?

In questo articolo parleremo di carne sintetica, o meglio coltivata, e come adottare questo nuovo modo di affondare i denti nella ciccia può farti diventare **la persona sostenibile che il Pianeta vorrebbe vedere**.



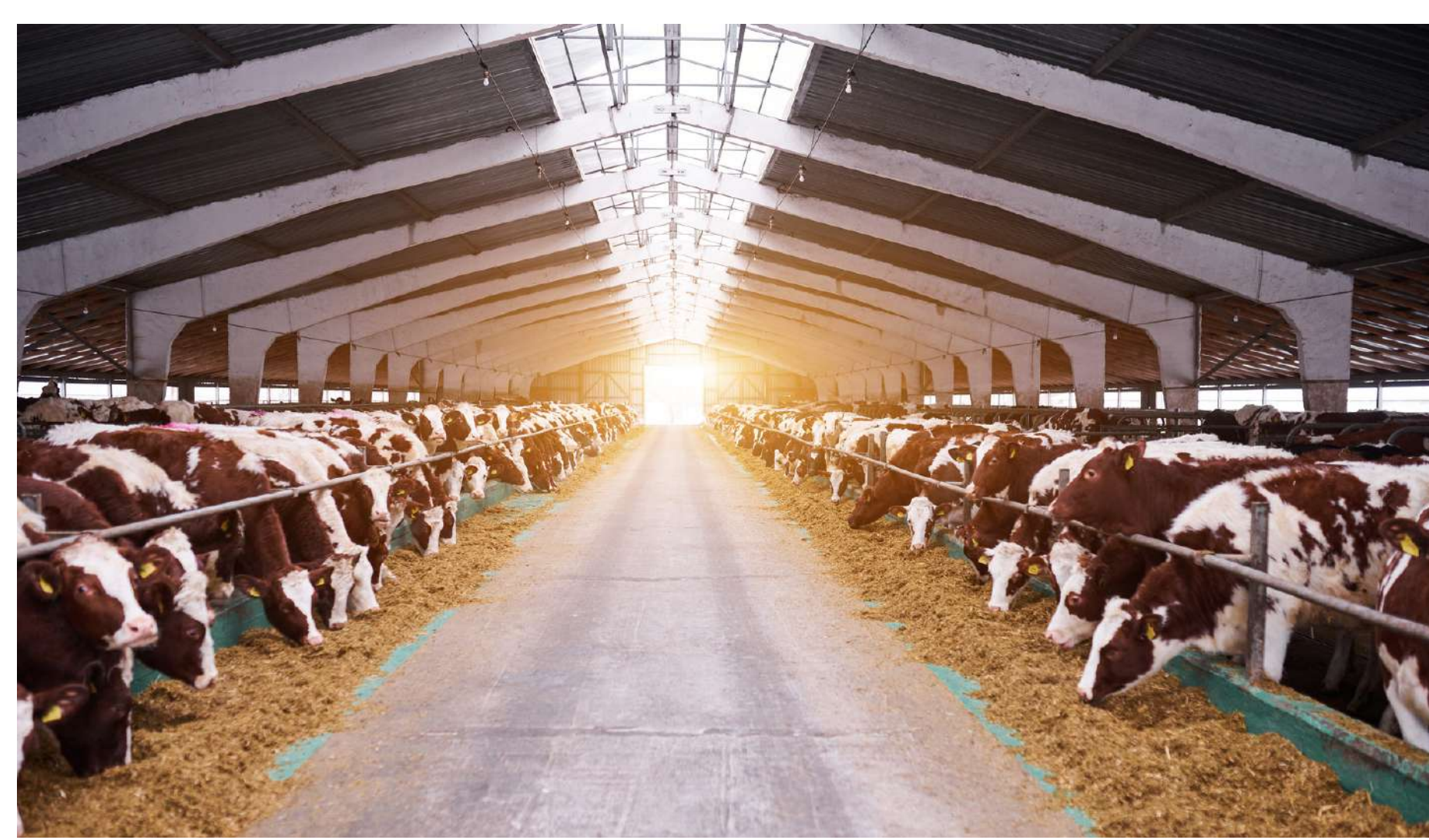
Ciao, sono Alberto. Insieme al mio migliore amico Luca ho fondato Kréas. **Premiata da Forbes nel 2023 come la startup italiana più visionaria del decennio.** ([Forbes.it, 2023](#))

Realizziamo carne "in vitro", "sintetica", "coltivata" a Torino nel nostro laboratorio.

Rendiamo possibile e reale un nuovo concetto di carne, permettendoti di essere **etico e sostenibile** senza compromettere **qualità, sicurezza e piacere del gusto**.

GLI INIZI DELL'AVVENTURA

Oltre ai dati spaventosi sopra menzionati, i ricercatori dell'università di Cranfield, in Inghilterra hanno calcolato che per produrre **1kg di carne bovina servono mediamente 17,700 litri di acqua** (per beverageo) e per produrre il fieno utile alla crescita e sostentamento dell'animale) e l'emissione di **CO2** si attesta vicino ai **100 kg**. ([Report for the Committee on Climate Change, Cranfield University](#)).



Mi ricordo ancora quando ero all'università. La faccia che ho fatto quando ho sentito questi impressionanti dati.

Sono subito tornato indietro nella mia vita, **riflettendo su come le mie abitudini alimentari abbiano impattato sul pianeta**.

Subito dopo mi sono chiesto se fosse possibile fare qualcosa per cambiare e invertire il trend di questi dati, che ahimè, **erano solo in crescita**.

Ho raccontato quello che avevo pensato al mio migliore amico, Luca. Anche lui era rimasto sbigottito da cotanti numeri così si è fatto lo stesso esame di coscienza.

Quello stesso giorno era stato aperto il nuovo hub biologico del polo scientifico dell'università di Torino. Con un solo sguardo ci eravamo capiti. **Sapevamo cosa avremmo dovuto fare**.

Entrambi avevamo a cuore la sostenibilità e il concetto di etica ambientale e animale. Non eravamo e non siamo vegani. Sappiamo quanto i prodotti animali siano importanti per il sostentamento del corpo umano.

Non riuscivamo a dire di no alla carne. Al tempo stesso eravamo consapevoli dei **danni** che provocava.

A quel tempo negli Stati Uniti e in Olanda stavano nascendo i primi studi e applicazioni per produrre la carne in laboratorio. In più, era molto costoso produrre carne coltivata. **Ma di questo non eravamo preoccupati.** Appena entrati nella produzione industriale, i costi si sarebbero abbassati.

Zaino in spalla siamo andati a curiosare presso i centri di ricerca attivi per cercare di imparare e capirci qualcosa di più.

2 anni dopo è nata Kréas.



IL LABORATORIO KRÉAS. LA CARNE COLTIVATA TUTTA ITALIANA

Tornando al mio ragionamento mentre ero seduto sulla scomoda sedia dell'aula magna dell'università di Torino, **potresti chiederti questo:**

"come fa solamente una persona a essere responsabile dei danni ambientali, mangiando una bistecca di manzo?"

Ovviamente, non è solamente merito di una persona, **ma della collettività**.

"Se io non acquisto la carne, non cambia nulla! È stata già prodotta e l'animale è stato già macellato!"

Vero anche questo. Ma senti qua.

Immagina solamente se un gruppo abbastanza consistente di persone smettesse di acquistare un tipo di carne.

L'azienda che la commercializza avrebbe **seri problemi** e molto probabilmente si vedrebbe costretta a **cambiare il suo modello di business**.

Le aziende per esistere si devono adattare a quello che le persone desiderano. E se sempre più persone vogliono un determinato prodotto, **nasceranno aziende in grado di darlo**.

Per questo motivo abbiamo deciso di metterci all'opera e creare Kréas.

"Il nostro obiettivo non è forzarti a cambiare abitudini, mentalità e scelte. Il nostro obiettivo è darti la possibilità di farlo."



CARNE SINTETICA (O COLTIVATA). COME SI CREA?

Non ti immaginare alberi di cosce di pollo o arbusti di picanha. Quello di cui parleremo è un altro **concetto di coltivazione**.

Se già conosci cos'è e come viene creata la carne coltivata, puoi saltare questa parte. [Clicca qui per procedere alla sezione "IL GUSTO DELLA CARNE COLTIVATA"](#).

Se invece, ti stai avvicinando per la prima volta a questo mondo, mettilti comodo 2 minuti per una lezione di scienze e biotecnologie.

Ormai ha preso piede la nomenclatura di "carne sintetica".

In realtà di sintetico, non c'è nulla.

Noi la chiamiamo coltivata. **Ma cosa significa?**

Il processo consiste nel **selezionare l'animale** (ad esempio, la mucca) e prelevare una piccola quantità di **cellule** attraverso una piccola puntura, chiamata **biopsia**.

Poi, si portano in laboratorio.

Da queste cellule vengono selezionate e separate **le cellule staminali**, che per loro natura, si occupano di creare specifici tessuti per il corpo.

Si selezionano le cellule in grado di creare **il tessuto muscolare**, vengono immerse in uno speciale liquido di nutrimento ricco di proteine e sali minerali, come il siero fetale bovino.

Successivamente viene eretta una **struttura biocompatibile** per dare forma e struttura alle cellule in riproduzione, **un vero e proprio ponteggio**.

Il tutto viene riposto in speciali "forni" chiusi chiamati **bioreattori**, il cui ambiente interno è costantemente controllato e monitorato.

Le cellule si duplicano fino a compiere il loro compito.

Dopo circa 14 giorni si inizia a vedere una pottiglia rossa, molto simile alla carne trita.

Quella è carne. Carne coltivata.

Attualmente riusciamo a produrre solamente carne coltivata in questo formato, che poi verrà trasformata in hamburger.

Ma l'impatto ambientale?

Con l'ascesa prevista del consumo di carne coltivata, le risorse impiegate per la produzione sono notevolmente inferiori rispetto all'allevamento tradizionale.

Si parla di un **risparmio del 89% di acqua**, del **99% di terreni utilizzati per il pascolo** e di una **riduzione delle emissioni di gas serra fino al 96%**, ([National Library of Medicine. Governo degli Stati Uniti](#)).

IL GUSTO DELLA CARNE COLTIVATA

"Sinceramente, se non me l'avessero detto non avrei trovato differenze, tranne forse impercettibilmente per il colore. In entrambi i casi, però, mi era stata servita in un panino, quindi il suo aspetto incideva pochissimo. Il sapore invece era quello di un hamburger normale..."

Il commento di Anna Prandoni. Giornalista e Scrittrice di Busto Arsizio **con una ventennale esperienza da divulgatrice gastronomica**. Ora anche "Advisory Board Member dell'Accademia del Panino Italiano".

Lo ha assaggiato durante un evento nel 2018 dove un'azienda spagnola presentava il proprio prodotto. **Molto simile al nostro**.

Sebbene Kréas sia ancora agli inizi, abbiamo portato avanti e perfezionato la tecnica per produrre carne bovina e di anatra. I risultati sono spettacolari. I feedback sul gusto e consistenza sono davvero ottimi. Molto vicini alla carne tradizionale.

Non possiamo che essere fieri di quello che stiamo realizzando.

Qui si tratta di trovare una soluzione per sfamare il mondo avendo un impatto meno significativo sul pianeta.

(Continua a leggere per scoprire come puoi assaggiarla anche tu!)



LA CARNE COLTIVATA È SICURA?

Un recente report di FAO e OMS delinea alcune considerazioni sul tema e spiega che **i rischi** della carne coltivata in laboratorio **sono paragonabili a quelli dei cibi più tradizionali**. ([Food safety aspects of cell-based food, WHO](#))

Hanno rilevato una serie di pericoli e rischi specifici nelle varie fasi della produzione, principalmente riguardanti la sicurezza della materia prima e i vari macchinari utilizzati durante la linea.

"Non è stato riscontrato nessun pericolo che non abbia un corrispettivo anche nelle produzioni più tradizionali di cibo".

Dal punto di vista biologico, tra carne coltivata e carne classica che trovi al banco frigo, **non cambia assolutamente nulla**.

E ti dirò di più. In laboratorio l'ambiente è **controllato costantemente**, le cellule hanno "casa" in un contesto **sicuro e monitorato**. I bagni di coltura sono arricchiti con nutrienti specifici e naturali.

Soprattutto, **antibiotici e inquinanti chimici sono assenti**.

TEMPO DELL'ASSAGGIO

La missione di Kréas è darti la possibilità di adottare un'alimentazione alternativa in maniera **accessibile, facendo la differenza**.

Il tempo scarseggia e noi esseri umani abbiamo il dovere di fare del nostro meglio per contenere le emissioni di gas serra e **far "respirare" il nostro pianeta**.

Comprendiamo quanto questo nuovo mondo, pur affascinante, possa **generare molte domande e dubbi**, specialmente sul gusto e sull'aspetto della carne.

Se per te tutto questo si tratta di una novità oppure no, abbiamo deciso di promuovere i nostri prodotti in un modo un po' particolare.

Ti regaliamo una box assaggio dei nostri hamburger bovini ottenuti in vitro (coltivata). Dal classico a quello con le verdure, e molti altri.

Un totale di 6 hamburgerini gratis. Consegnati direttamente a casa tua in uno speciale pacco refrigerato. È richiesto solamente un piccolo contributo di 3€ per la spedizione, **ovunque vada il pacco**.

Perché abbiamo deciso di perdere soldi e regalarti questa box?

Siamo convinti e sicuri del nostro prodotto e sappiamo altrettanto quanto tu possa avere curiosità di provarlo. Ti diamo la possibilità di farlo, senza rischi per te.

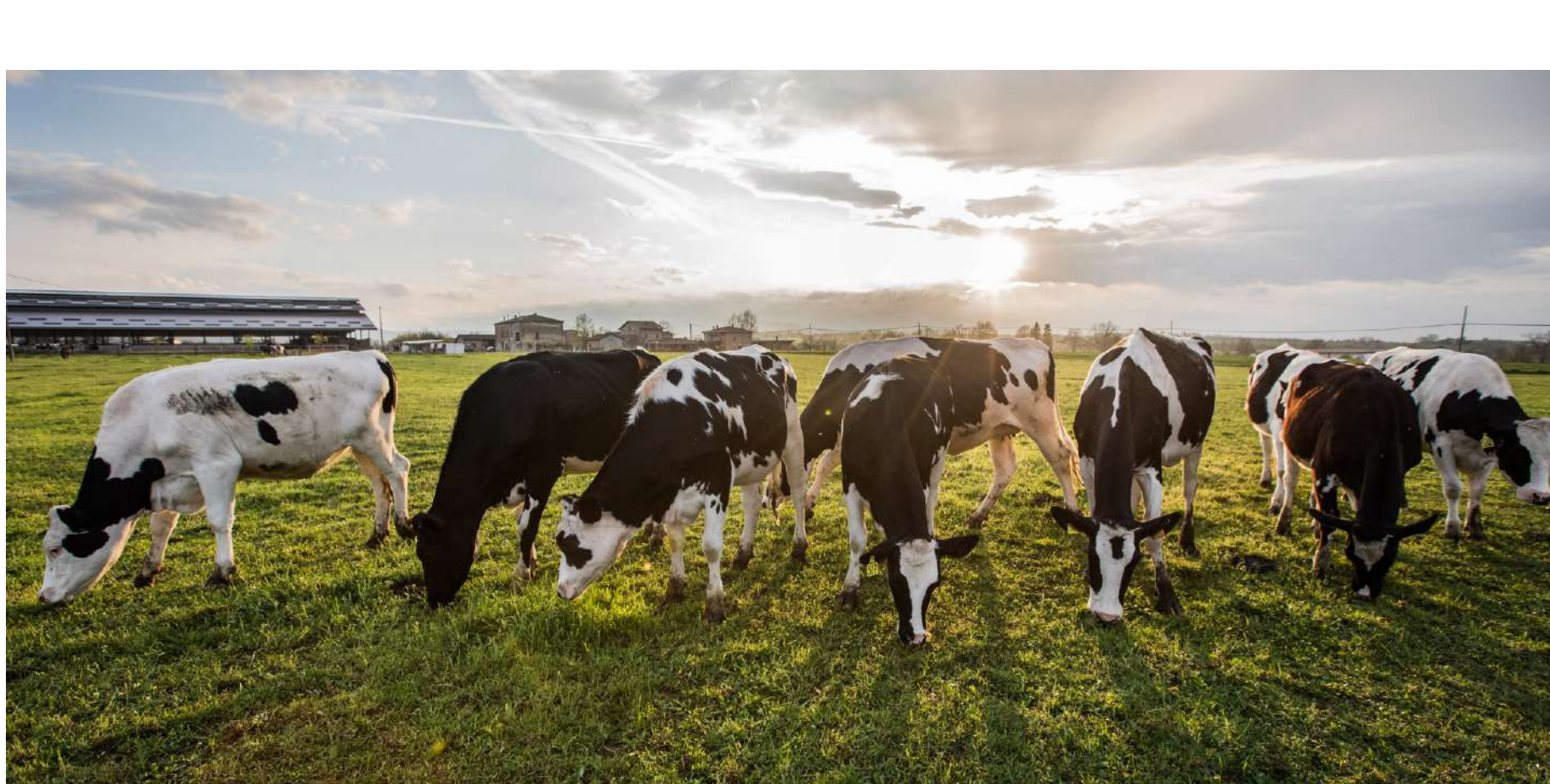
Ti chiediamo solamente una cosa in cambio, se troverai qualche minuto all'interno della tua giornata.

Un onesto e sincero commento sulla tua esperienza dopo che li hai assaggiati. **Questo ci permette di perfezionare e rendere migliore il nostro processo**.

Abbiamo messo a disposizione solamente **1000 box assaggio**.

Ordina ora la tua box!

579 vendite in 36 ore
421 ancora disponibili



PER CONCLUDERE

Il crescente aumento della popolazione mondiale e la previsione di **un raddoppio della produzione globale di carne** entro il 2050 pongono sfide significative all'ambiente e alle risorse naturali.

L'industria della carne, oltre alle preoccupazioni legate all'allevamento intensivo, è **responsabile di un impatto rilevante sul cambiamento climatico, inquinamento atmosferico e deforestazione**.

La carne coltivata emerge come la soluzione innovativa, etica e sostenibile per chi, alla carne, **non vuole rinunciare**.

La possibilità di partecipare all'esperienza di assaggio attraverso la box gratuita **ti offre la chiave per aprire la porta del cambiamento**.

Un piccolo gesto, come la scelta consapevole di adottare questo nuovo modo di mangiare la carne, può avere un **impatto significativo** sulla direzione che l'industria alimentare prenderà in futuro.

Unisciti a noi in questo viaggio.

[Clicca qui per ordinare la tua box assaggio](#) e diventa parte della storia.



BONUS INASPETTATO. LA RICETTA.

Sappiamo quanto sia difficile trovare idee per fare qualcosa da mangiare.

Non mi dimenticherò mai quando mia moglie, una sera, chiedendomi cosa avrei preferito per cena, si ritrovò con la risposta “non lo so amore, fai tu”.

Se fosse cascato il mondo avrebbe fatto più rumore.

Diventò alterata ai suoi massimi livelli e come risultato quella sera non mangiammo. Io ero impegnato con il lavoro fino a tarda notte e non ho avuto il tempo di indossare il cappello da chef.

Al giorno d'oggi, fare lo sforzo mentale di aprire il frigo e la credenza, mettere insieme 2 o 3 ingredienti e mettersi all'opera ai fornelli **è sempre più difficile.**

Ecco la soluzione a tutto questo.

Ricevere direttamente a casa tutti gli ingredienti necessari per svolgere le ricette.

Oltre ai 6 hamburgerini in omaggio riceverai anche tutti **gli ingredienti necessari** per svolgere una ricetta a tua scelta tra quelle proposte. In alternativa, potrai selezionare la casellina “Fate voi” nella pagina prodotto e ricevere una box a sorpresa.

Giovanni, un nostro cliente, papà di 2 figli accompagnato da una meravigliosa moglie, un giorno ci telefonò in ufficio proprio per comunicarci quanto **era comodo** avere già tutto pronto per cucinare.

Consiglio: se non ti ispirano le ricette proposte, scegli comunque una box con gli ingredienti che più ritieni versatili nella tua dieta.

Potrai comunque utilizzarli per altre tue avventure in cucina.

Quindi ricapitolando.

Cosa riceverai (pagando solamente 3€ di contributo per la spedizione)?

- 6 hamburgerini misti (sono sufficienti per 2 persone).
- Una box termo protetta di ingredienti per la tua ricetta.
- Le istruzioni step by step per realizzare la ricetta che hai scelto.
- E un'ultima sorpresa, che ora per ovvie ragioni, non possiamo dirti.

Non ti resta che schiacciare qui sotto e andare alla pagina di acquisto!

Ordina ora la tua box!

579 venduti in 36 ore
421 ancora disponibili

A presto

Alberto



Condividi l'articolo sui social

CHE NE PENSI? COMMENTA ORA!

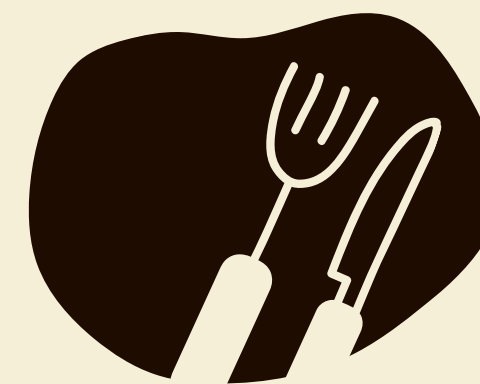
Nome

Cognome

Email

Commento

INVIA



Kréas

Grazie per l'attenzione

SIMONE APICELLA
Progetto Copywriting