



PROGETTO COPYWRITING

Emiliana Forestiere

INDICE

03 Il cliente: Kréas

04 Motivazione

05 Target

08 Tone of Voice

09 Obiettivi

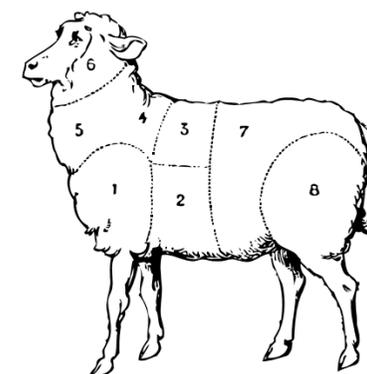
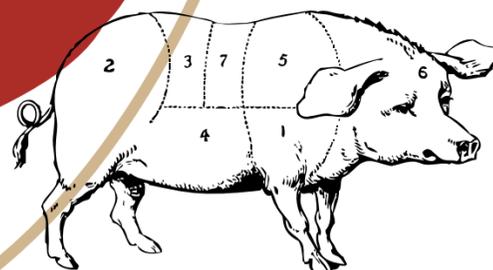
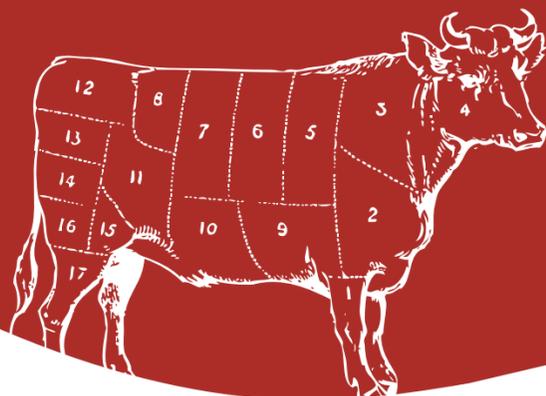
10 Headline e sottotitolo

11 Principi di persuasione di Cialdini

12 Unicità

13 Risorse

14 Blog Post



KRÉAS

Kréas è una startup nata dall'Hub universitario del polo scientifico di Torino. I fondatori sono attivi da 2 anni nella ricerca e nello sviluppo di carne creata in laboratorio.

VISION

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

MISSION

Creare carne coltivata 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.



MOTIVAZIONE

Il tema della provenienza della carne è qualcosa che mi sta profondamente a cuore.

Ho sempre apprezzato il sapore della carne, ma con il tempo ho iniziato a riflettere su ciò che si nasconde dietro: le condizioni spesso difficili in cui vivono gli animali e l'impatto che l'industria della carne ha sull'ambiente.

Per questo motivo, ho cominciato gradualmente a modificare le mie abitudini alimentari, perché non voglio più ignorare queste realtà.

Mi sono, così, avvicinata al tema della carne coltivata, che considero una soluzione concreta per ridurre sofferenze e danni, senza dover rinunciare del tutto al piacere di mangiare carne.

Nel mio blog post ho deciso di affrontare il tema del "paradosso della carne" perché credo che molte persone provino questo conflitto interiore: da un lato, il desiderio di continuare a mangiare carne; dall'altro, il peso delle responsabilità legate al suo consumo. Spesso, però, questa sensazione viene taciuta per diverse ragioni.

Credo sia fondamentale parlarne apertamente per accrescere la consapevolezza e sensibilizzare su questo tema così importante.



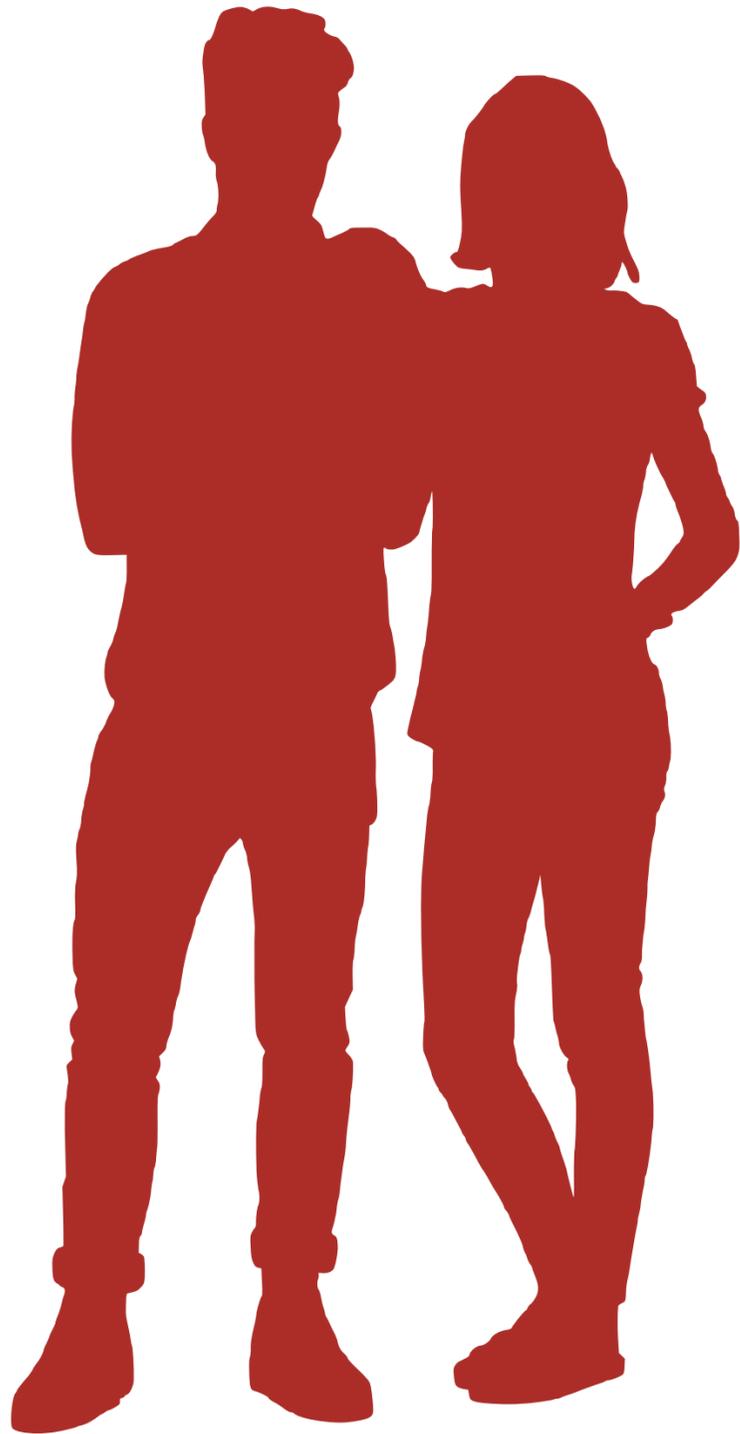
TARGET

Il target principale comprende uomini e donne dai 18 anni in su.

Il testo si rivolge a persone già sensibili al tema delle conseguenze legate al consumo di carne e agli allevamenti intensivi.

Si tratta di individui che, pur consumando carne, sono preoccupati per l'impatto ambientale delle loro scelte, persone che hanno a cuore il benessere animale, o che stanno cercando alternative alimentari.

Il testo parla a chi cerca risposte ai sentimenti contrastanti che prova rispetto ai problemi creati dall'industria della carne, offrendo una prospettiva informativa e consapevole.



BUYER PERSONA



Carola

Età: 25 anni

Formazione: Laurea

Luogo: Milano, Italia

Carola lavora come food blogger e cerca di combinare ricette classiche con scelte più consapevoli per ridurre l'impatto ambientale. Crede che l'innovazione possa convivere con i valori di autenticità e genuinità del passato.

Obiettivi

- Vuole adottare abitudini di consumo più consapevoli e uno stile di vita sano.
- Tiene molto a non essere responsabile del maltrattamento animale.
- Poter trasmettere le ricette tradizionali della sua famiglia alle generazioni future.

Sfide e Problemi

- Si sente impotente di fronte alla vastità del problema degli allevamenti intensivi.
- Preferirebbe continuare a usare la carne nelle sue ricette.
- Si sente ipocrita nel provare rispetto per gli animali mentre consuma prodotti derivati dal loro sfruttamento.

BUYER PERSONA



Lorenzo

Età: 35 anni

Formazione: Laurea

Luogo: Firenze, Italia

Lorenzo è un personal trainer appassionato di fitness e alimentazione equilibrata. Aiuta i clienti a raggiungere i loro obiettivi fisici. Sempre attento alla sostenibilità, cerca alternative proteiche che rispettino l'ambiente senza sacrificare i risultati.

Obiettivi

- Mantenere un apporto proteico adeguato per raggiungere i suoi obiettivi fisici e sportivi.
- Educare le persone a seguire una dieta equilibrata.
- Esplorare alternative proteiche sostenibili.

Sfide e Problemi

- Difficoltà a trovare alternative proteiche che abbiano lo stesso apporto nutrizionale della carne.
- Preoccupazione per la mancanza di trasparenza sulla provenienza della carne e sulle condizioni degli animali.
- Paura di consigliare prodotti che impattino negativamente sull'ambiente e la salute dei suoi clienti.

STONE OF VOICE



- **Informativo:** per spiegare concetti e introdurre argomenti.
- **Empatico:** per dimostrare empatia nei confronti dei sentimenti del lettore, riflessioni personali e per far emergere le emozioni legate ai temi trattati.
- **Critico:** per prendere una posizione riguardo ciò che va contro i valori dell'azienda.
- **Riflessivo:** per invitare il lettore a riflettere profondamente sulle proprie scelte e spingendolo verso una maggiore consapevolezza.

OBIETTIVI

- **Sensibilizzazione:** informare il lettore sui temi complessi legati al consumo di carne, come il paradosso della carne, la dissonanza cognitiva e le pratiche di allevamento intensivo, con l'obiettivo di aumentare la consapevolezza su queste questioni fondamentali.
- **Stimolare la riflessione e la consapevolezza:** invitare il lettore a riflettere profondamente sulle proprie abitudini alimentari, sui meccanismi psicologici che influenzano le scelte quotidiane e sulle strategie di marketing dell'industria alimentare. L'obiettivo è incoraggiare a considerare alternative sostenibili, come la carne coltivata, per ridurre gli impatti etici e ambientali legati al consumo di carne.
- **Incitare all'azione:** motivare il lettore a partecipare attivamente al cambiamento firmando una petizione, offrendo così un'opportunità concreta per allineare le proprie azioni ai propri valori.



HEADLINE E SOTTOTITOLO

H1

PARADOSSO DELLA CARNE: ESISTE UNA SOLUZIONE PER UN CARNIVORO IN CONFLITTO?

Il titolo preannuncia il tema centrale dell'articolo e pone una domanda che può incuriosire il lettore grazie alla sua natura riflessiva e stimolante.

H2

SFIDE E RIFLESSIONI DEL CONSUMATORE CONTEMPORANEO TRA PIACERE E CONSAPEVOLEZZA

Il sottotitolo amplifica il tema centrale del titolo, facendo intendere che il testo stimolerà una riflessione più profonda sulle decisioni alimentari quotidiane.

PRINCIPI DI PERSUASIONE DI CIALDINI

Coerenza

- Invito il lettore a firmare una petizione facendo leva sulla coerenza tra i propri valori e le scelte che fa.

Approvazione Sociale

- Nella call to action sottolineo che molte altre persone si sono già unite alla causa, per far sentire il lettore parte di una comunità nella sua scelta.

Scarsità

- Ho inserito una frase che indica la scarsità di tempo per effettuare la call to action, invitando il lettore a prendere l'iniziativa nel più breve tempo possibile.

Autorevolezza

- Nel testo cito esperienze di professionisti, come il Dr. Uma Valeti, fondatore di un'azienda di carne coltivata, e nominando Leon Festinger, un importante psicologo e sociologo statunitense, aggiungendo credibilità al contenuto.

UNICITÀ

Il blog post affronta il tema del paradosso della carne, un argomento poco discusso ma importante.

Ho scelto di trattare non solo il tema, ma di arricchirlo con esperienze personali e storie di altre persone, per offrire una prospettiva più approfondita.

Ho voluto evidenziare come il concetto di carne sia cambiato nel tempo e come si sia evoluto, riflettendo su come questo impatti anche sulla percezione che le generazioni future, come i bambini, hanno del rapporto tra carne e animale.

Il mio blog post cerca di offrire una visione diversa rispetto ad altri, stimolando una riflessione più personale e profonda sul paradosso della carne.

RISORSE

[Il paradosso della carne: trucchi dell'industria alimentare](#)

[Perché mangiamo gli animali anche se non vorremo vederli soffrire? La risposta è nel paradosso della carne | Ohga!](#)

[Meet the new meat | Mark Post | TEDxHaarlem](#)

[Is Cultivated Meat the Future of Food? | Uma Valeti | TED - YouTube](#)

[Children are unsuspecting meat eaters: An opportunity to address climate change - ScienceDirect](#)

[The Psychology of Eating Animals](#)

[Meat Myths and Marketing.](#)

[Speck&Tech 67 "Impossible Food"](#)

[A Structured Literature Review of the Meat Paradox| Social Psychological Bulletin](#)

[Psychology of eating meat - Wikipedia](#)



Paradosso della carne: esiste una soluzione per un carnivoro in conflitto?

Sfide e riflessioni del consumatore contemporaneo tra piacere e consapevolezza

di Emiliana Forestiere

12' di lettura

Indice

[Introduzione](#)

[1. La pace dentro e la sofferenza fuori](#)

[2. Cos'è il paradosso della carne?](#)

[3. La dissonanza cognitiva](#)

[4. Lo specismo](#)

[5. Il ruolo del marketing](#)

[6. Com'è cambiata la percezione della carne nel tempo?](#)

[6.1 Dalla necessità al lusso](#)

[6.2 Il prezzo della produzione intensiva](#)

[6.3 Riti e gratitudine: una perdita culturale?](#)

[7. I bambini e la carne](#)

[7.1 Lo studio: conoscenze alimentari nei bambini](#)

[7.2 Età e comprensione](#)

[8. Esiste una soluzione per un carnivoro in conflitto?](#)

[9. Conclusione](#)

[10. Cosa puoi fare?](#)

Introduzione

Immagina questa scena: sei seduto a tavola davanti a un piatto fumante a base di carne. Il profumo è invitante, e tutti intorno a te sembrano gustare il pasto con piacere. Ma mentre osservi il tuo piatto, una domanda ti attraversa la mente: **"Questo animale ha sofferto? Com'era la sua vita prima di arrivare qui?"**.

Da bambini, ci viene insegnato che mangiare carne è normale. È parte delle tradizioni familiari, dei pranzi festivi, e persino dei piatti che troviamo ogni giorno al supermercato. Crescendo, però, qualcosa cambia. Iniziamo a interrogarci: **"È davvero giusto?"**.

Se anche tu ti sei posto queste domande hai già sperimentato il paradosso della carne. Se non sai di cosa stiamo parlando, in questo articolo vorrei esplorare con te l'argomento.

1. La pace dentro e la sofferenza fuori



Una sera ero ospite a cena da conoscenti che allevavano animali. Per celebrare l'occasione, hanno cucinato un maiale intero alla brace. Quando l'hanno portato a tavola, non ho potuto ignorare quello che vedevo: l'intero animale, trasformato in cibo, era davanti a me. Il mio stomaco si è chiuso, e non sono riuscita a mangiare.

Se avete vissuto un'esperienza simile, non siete soli! Di recente ho ascoltato il racconto del Dr. Uma Valeti nel suo [TED Talk](#).

Nel caso in cui non sapessi cos'è un TED Talk ti consiglio di guardarne qualcuno. TED si riferisce a una serie di conferenze che abbracciano una vasta gamma di argomenti, come ad esempio argomenti scientifici, artistici, politici, musicali e molto altro.

Uma Valeti, cardiologo di formazione e fondatore di Upside Foods, la prima azienda autorizzata a vendere carne coltivata negli Stati Uniti, ha condiviso una storia d'infanzia che lo ha profondamente segnato: a 12 anni, durante una festa di compleanno, uscì nel

giardino della casa e, in quel momento, vide degli animali che venivano uccisi per diventare il pasto della festa.

Dentro c'erano risa e celebrazione. Fuori c'era **sofferenza**.

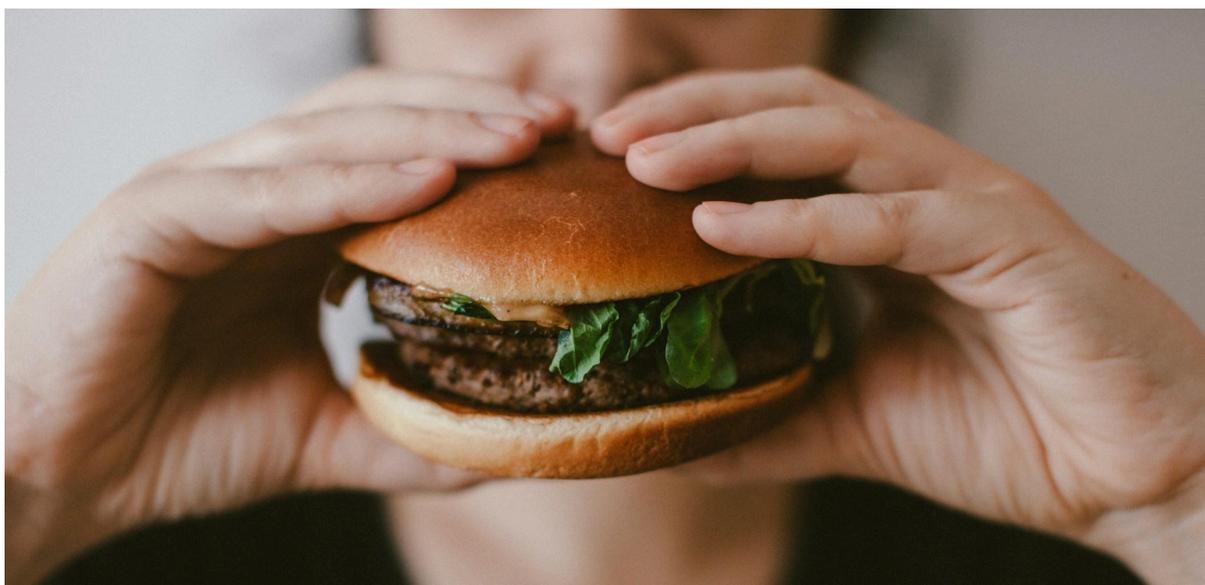
Quel contrasto lo colpì profondamente, piantando un seme di dubbio che avrebbe portato con sé per anni.

Forse hai vissuto anche tu un momento simile: la dissonanza tra il piacere del cibo e il pensiero di ciò che accade per portarlo nel nostro piatto. Questo è ciò che viene chiamato il "**paradosso della carne**": un conflitto interiore tra i nostri valori e le nostre abitudini alimentari.

Ma perché alcune persone riescono a superare questo sentimento di contrasto, mentre altre no?

È un tema complesso, ma parlarne ci aiuta a capire meglio noi stessi e le nostre scelte.

2. Cos'è il paradosso della carne?



Il paradosso della carne è un fenomeno psicologico che descrive la contraddizione tra il piacere che si prova nel mangiare carne e il disagio derivante dalla consapevolezza che quella carne provenga da un essere vivente.

Molti amano il gusto della carne, ma provano un profondo senso di disagio pensando al processo che la porta nei nostri piatti.

Questo è un concetto davvero interessante che ci fa riflettere su come ci relazioniamo con il cibo e gli animali e ci invita a riflettere su cosa significa mangiare carne nel mondo contemporaneo.

“Questo è il conflitto centrale per chi ama mangiare carne,” osserva il Dr. Valeti, aggiungendo una riflessione cruciale che ha ispirato il nostro titolo: “**esiste una soluzione per un carnivoro in conflitto?**”.

3. La dissonanza cognitiva

Il paradosso della carne è un conflitto che intreccia aspetti di psicologia, etica, cultura e abitudini alimentari e alla base di questo paradosso c'è spesso la **dissonanza cognitiva**, un concetto elaborato da Leon Festinger, un importante psicologo e sociologo statunitense, che descrive il conflitto tra valori e comportamenti.

Hai mai sostenuto il benessere animale e, nello stesso tempo, mangiato carne da animali allevati in condizioni di sofferenza? Se sì, hai sperimentato questa tensione interna.

Quando il nostro cervello si rende conto di star agendo in maniera incoerente con la propria etica, può applicare tre meccanismi principali:

1. **Ignorare il conflitto**, dissociando i propri valori (non voler ferire gli animali) dal comportamento (mangiare carne).
2. **Cambiare comportamento**, riducendo o eliminando il consumo di carne.
3. **Modificare i propri valori**, convincendosi che gli animali non soffrano o che mangiare carne sia naturale e giustificando le proprie scelte per evitare di modificare la propria alimentazione.

Il paradosso della carne è più di un semplice concetto psicologico: ci spinge a interrogarci sulle nostre abitudini e sui nostri valori. È un tema che merita attenzione, non per giudicare, ma per capire.

4. Lo specismo



Un altro concetto fondamentale legato al nostro rapporto con gli animali è lo **specismo**, una forma di discriminazione basata sull'appartenenza a una specie. Gli esseri umani, infatti, tendono a considerarsi superiori agli altri animali e a ritenere naturale utilizzare questi ultimi come cibo, strumenti di intrattenimento o soggetti per la ricerca scientifica.

Questa visione si manifesta anche nel modo in cui la nostra cultura attribuisce ruoli diversi agli animali: la mucca è vista come cibo, mentre il cane è considerato un compagno.

5. Il ruolo del marketing



Ora immagina questa scena: vedi una pubblicità con mucche felici che pascolano in verdi prati o galline che razzolano libere sotto un cielo blu. Ti è familiare?

Queste immagini idilliache non sono casuali. Sono il frutto di una strategia di marketing pensata per rassicurare i consumatori, nascondendo la realtà degli allevamenti intensivi. Anche i libri per bambini spesso mostrano animali sorridenti, lontani dalla sofferenza che molti di loro vivono.

Ti sei mai fermato a pensare a quanto questa narrazione influenzi le tue scelte? Forse quelle mucche non sono così felici come pensiamo.

Se hai dimestichezza con l'inglese e vuoi approfondire l'argomento ti lascio questo [link](#).

6. Com'è cambiata la percezione della carne nel tempo?



Oggi mangiare carne suscita discussioni molto accese. Per migliaia di anni, l'uomo ha cacciato e consumato carne senza porsi troppe domande. La caccia era una questione di sopravvivenza, un modo per nutrirsi e fornire al proprio corpo proteine essenziali.

Ma allora, **cosa è cambiato?**

6.1 Dalla necessità al lusso

Un tempo, la carne era una risorsa preziosa. Per i nostri antenati, rappresentava una conquista, il risultato di abilità e fatica. Durante il Medioevo, era un lusso riservato a pochi: i contadini raramente potevano permettersela, mentre sulle tavole dei nobili era simbolo di ricchezza.

Poi, è arrivata la rivoluzione industriale. La produzione su larga scala ha trasformato la carne da bene raro e pregiato a prodotto accessibile. Ma questo passaggio non è stato senza conseguenze. **Cosa abbiamo perso nel rendere la carne così disponibile?**

6.2 Il prezzo della produzione intensiva

Con l'allevamento intensivo, il consumo di carne è diventato parte integrante della vita quotidiana per molte persone. Tuttavia, questa abbondanza ha un costo:

- **Etico:** gli animali sono spesso trattati come macchine, privati di spazio, luce e dignità.
- **Ambientale:** deforestazione, emissioni di gas serra e inquinamento sono solo alcune delle conseguenze del sistema attuale.
- **Sanitario:** l'uso intensivo di antibiotici negli allevamenti sta contribuendo all'antibiotico-resistenza, una minaccia per la salute pubblica.

A fronte di tutto ciò, è inevitabile chiedersi: **stiamo davvero rispettando la natura e il cibo che consumiamo?**

L'approccio equilibrato e rispettoso del passato è stato sostituito da un sistema intensivo e insostenibile, che merita una riflessione più profonda.

6.3 Riti e gratitudine: una perdita culturale?

Nelle culture tradizionali, il consumo di carne era accompagnato da un senso di rispetto e gratitudine. Alcune popolazioni indigene ancora oggi praticano rituali per onorare l'animale ucciso, riconoscendo il suo sacrificio come parte del ciclo della vita.

Anche religioni come l'Induismo, il Buddismo e il Jainismo promuovono la compassione verso gli animali, rifiutando il consumo di carne.

Confrontando questo rispetto per la vita con la realtà degli allevamenti intensivi, non sembra anche a te che abbiamo perso qualcosa di importante?

Oggi, a causa dell'allevamento intensivo la carne è più accessibile ed è aumentata la distanza psicologica tra consumatori e origine del cibo, rompendo il legame culturale che un tempo la vedeva come preziosa e rituale.

7. I bambini e la carne



Ti è mai capitato di chiedere a un bambino da dove viene la carne nel suo piatto?

La risposta potrebbe sorprenderti. Molti bambini, infatti, pensano che alimenti come hamburger, hot dog e bistecche provengano... dalle piante!

Un dato ancora più curioso? Uno studio ha rivelato che quasi il 40% dei bambini crede che la carne sia di origine vegetale. **Ma com'è possibile questa confusione?**

7.1 Lo studio: conoscenze alimentari nei bambini

Uno [studio](#) condotto negli Stati Uniti ha esaminato la capacità dei bambini, tra i 4 e i 7 anni, di distinguere tra alimenti di origine animale e vegetale. I ricercatori volevano scoprire quanto i più piccoli comprendessero l'origine del cibo e cosa considerassero "commestibile".

Metodologia:

- Ai bambini sono stati mostrati alimenti e animali attraverso immagini.
- È stato chiesto loro di classificare gli alimenti come derivati da piante o animali.

Ecco cosa è emerso:

1. **Errori frequenti:** molti bambini hanno classificato erroneamente carne e prodotti animali (come il bacon e hot dog) come derivati dalle piante.
2. **Rifiuto:** curiosamente, mucche e maiali sono stati spesso definiti "non commestibili", mostrando una resistenza all'idea di mangiare animali.
3. **Confusione generale:** anche alimenti come latte e uova sono stati fraintesi, specialmente dai più piccoli.

La confusione non è casuale. Esistono diversi fattori che contribuiscono alla distanza tra i bambini e la comprensione dell'origine della carne.

1. **Distanza dai processi produttivi:** oggi, il cibo arriva sulle nostre tavole in confezioni anonime, privo di qualsiasi traccia della sua origine animale.
2. **Protezione dell'innocenza:** molti genitori evitano di dire ai bambini da dove viene la carne. Lo fanno per proteggerli o forse per evitare scontri che potrebbero portare a rifiuti alimentari.
3. **Influenza culturale:** nei primi anni, i bambini tendono a vedere gli animali come compagni, non come cibo. È solo con il tempo, e sotto l'influenza sociale, che cambiano prospettiva.

7.2 Età e comprensione

Lo studio ha mostrato che la comprensione dell'origine della carne migliora con l'età. Una volta entrati nel sistema scolastico, i bambini cominciano a fare connessioni più precise. Ma ciò che colpisce è la loro reazione istintiva: molti, quando scoprono da dove viene la carne, mostrano disagio o rifiuto.

La relazione tra i bambini e la carne non è solo una questione di educazione alimentare, è uno specchio che riflette le nostre scelte e contraddizioni come adulti. Se crediamo davvero che mangiare carne sia una parte naturale della vita, **non dovremmo essere in grado di spiegarlo ai bambini con serenità?**

La prossima volta che vedrai un bambino guardare con curiosità il cibo nel suo piatto, prova a chiedergli: **“Sai da dove viene?”**. La sua risposta potrebbe aprire una conversazione che merita di essere ascoltata.

8. Esiste una soluzione per un carnivoro in conflitto?



Ma quindi, una persona che non sopporta l'idea di mangiare un derivato animale ma a cui piace il gusto della carne, ha un'alternativa valida?

Sì! La carne coltivata rappresenta una delle risposte più promettenti al *paradosso della carne*. Prodotta a partire da cellule animali, non richiede l'uccisione di nessun essere

vivente, ha un impatto ambientale drasticamente ridotto e risolve gran parte dei dilemmi etici legati al consumo di carne.

Ma come funziona questa tecnologia? **E come può cambiare il nostro modo di mangiare?**

Il processo si basa sulla scienza del rigeneramento muscolare e ha le seguenti fasi di produzione:

1. **Prelievo delle cellule:** viene effettuata una biopsia su un animale vivo per prelevare cellule staminali muscolari, che sono in grado di proliferare e svilupparsi in tessuti muscolari.
2. **Coltura cellulare:** le cellule prelevate vengono inserite in un bioreattore che fornisce un ambiente ideale per la loro crescita, nutrendole con un mezzo di coltura ricco di nutrienti essenziali.
3. **Formazione del tessuto muscolare:** stimoli biochimici e meccanici inducono le cellule a differenziarsi, formando fibre muscolari simili a quelle presenti nella carne convenzionale.
4. **Raccolta e preparazione:** una volta maturato, il tessuto muscolare viene raccolto, preparato e utilizzato per produrre carne macinata, polpette o bistecche, a seconda delle esigenze del mercato.

Il primo esempio di carne coltivata è stato presentato nel 2013 dal professor Mark Post, che ha mostrato un hamburger prodotto in laboratorio.

Sebbene costasse inizialmente 250.000 dollari, la tecnologia ha registrato rapidi progressi e oggi esistono oltre 180 startup che lavorano per perfezionare questo processo, rendendo la carne coltivata sempre più accessibile e pronta a entrare nelle nostre cucine.

La carne coltivata rappresenta una soluzione promettente per soddisfare la domanda di carne senza gli effetti negativi associati all'allevamento animale.

Questa innovazione ha un grandissimo potenziale, infatti, la carne coltivata conserva le proprietà organolettiche della carne tradizionale a cui si possono anche fare delle aggiunte nutrizionali per renderla ancora più utile all'interno della nostra alimentazione.

9. Conclusione

Il paradosso della carne dimostra come i valori morali possano entrare in conflitto con le convenzioni sociali. Affrontarlo richiede un approccio che combini sensibilizzazione, innovazione tecnologica e cambiamenti culturali.

Soluzioni come la carne coltivata in laboratorio e un'educazione alimentare più trasparente possono contribuire a creare un sistema alimentare più etico e sostenibile.

Infatti, questa tecnologia, potrebbe rivoluzionare il settore alimentare, consentendo di soddisfare la crescente domanda di carne in modo meno dannoso per gli animali e l'ambiente.

10. Cosa puoi fare?



La carne coltivata è più di un'alternativa alimentare: è una scelta di consapevolezza, un modo per ripensare il nostro rapporto con il cibo e con il pianeta. Se credi anche tu in questa visione, puoi fare la differenza.

1. **Informati e condividi:** parla con amici e familiari di questa tecnologia rivoluzionaria.
2. **Sostieni il cambiamento:** firma la petizione per permettere la libertà di ricerca sulla carne coltivata in Italia.
3. **Adotta uno stile alimentare più consapevole:** ogni scelta conta, e tu puoi essere parte del cambiamento.

Spesso pensiamo che una singola voce non possa avere un impatto, ma la storia dimostra il contrario: quando le persone si uniscono per una causa comune, possono cambiare il mondo.

Siamo già in più di 5000 a sostenere questa realtà.

E tu? Sei pronto a unirti a questa rivoluzione? Il futuro del nostro pianeta dipende anche da te. Insieme, possiamo costruire un sistema alimentare più etico e sostenibile, rimanendo fedeli ai nostri valori e tramandandoli alle generazioni future.

C'è poco tempo prima che si chiuda la possibilità di aggiungere la propria firma!

Firma la [petizione](#) oggi e diventa parte del cambiamento.