

# El señor de las moscas

Diego Amores es el Emprendedor del Año 2018 con su empresa Entomo Agroindustrial, con la que transforma los residuos en pienso para animales usando insectos

## PERFIL

RAÚL HERNÁNDEZ



✉ rhernandez@laverdad.es

Callado y tranquilo, este profesor de la UCAM lleva tres años trabajando sin hacer ruido en un proyecto de economía circular reconocido ahora en la Región

**MURCIA.** Quiso tocar la guitarra como Paco de Lucía, pero sus dedos no eran lo suficientemente virtuosos para rasgar las cuerdas. También quería ser capaz de interpretar como el actor argentino Ricardo Darin, pero su timidez no le permitía mantenerse mucho tiempo sobre las tablas. Le habría gustado dibujar historias en los libros, como lo hace su autor de cabecera, el israelí Yuval Noah, pero las musas nunca le acompañaron. Se sentía como un artista frustrado buscando la inspiración y ese aliento le llegó con forma de larva de mosca. Diego Amores (Cehegín, 1980) siempre ha sentido la necesidad de crear, y a través del trabajo lo ha conseguido. Este profesor del grado de Nutrición y Dietética de la UCAM ha conseguido formar parte del engranaje del nuevo paradigma de economía circular, ese por el que todos los países europeos suspiran ahora; «fuera de él no habrá sociedad posible en unos años».

Diego contribuye a cambiar el paso del consumo y sobre cómo nos relacionamos con nuestros residuos

Llevará hasta Cehegín el único centro de Europa para desarrollar la técnica de engorde de larvas

aplicando el patrón que reclama el planeta, el de «reducción, reutilización y reciclaje».

«Damos valor a lo que nadie quiere, transformándolo en algo útil y valioso». Una idea llevada a la práctica gracias a la colaboración de un insecto, concretamente, la larva de la mosca negra, a la que alimenta con materia orgánica, procedente de los residuos, para extraer la proteína con las que produce harinas enriquecidas que tienen múltiples aplicaciones: desde la elaboración de piensos hasta la producción de grasas para detergentes y aceites industriales. Su proyecto es un puñetazo en la cara al modelo económico de consumo lineal que aboga por «coger, producir, usar y eliminar».

Por eso hoy está en la cresta de la ola. La empresa Entomo Agroindustrial, que fundó hace tres años en Cehegín, recibió el pasado martes el premio Emprendedor del Año, que reconoce el proyecto con mayor capacidad de innovación y potencial de crecimiento de la Comunidad. El mismo día que recogía el galardón estaba buscando financiación para desembarcar con su proyecto en la India. «Si a la Administración india les interesa les invitaré a que vengan a Cehegín, un municipio en el Noroeste de la Región donde dentro de poco se va a ubicar el único centro de Europa para el estudio de los insectos como transformadores de materia orgánica».

Diego es un enamorado de su tierra, por eso quiere establecer allí su base de operaciones, para ayudar a dinamizar la zona. Nadador de aguas abiertas de la costa mazarronera, se relaja escuchando a Camarón. En su entorno cercano lo definen como un tipo tranquilo y calla-

do. «Mi abuelo decía que hay que hablar poco, escuchar mucho y usar las palabras para los momentos en que son necesarias».

Y su momento es ahora. Por eso habla. Recoge premios. Le hacen fotos. Pero advierte de que no ha sido fácil y cree que la figura del emprendedor esta mitificada. «Tener solo



:: ÁLEX

una buena idea no es suficiente. Hace falta tener formación y experiencia laboral para poder emprender». Formado académicamente en el ámbito de la Ciencia de la Tecnología de los Alimentos, trabajó en una bodega en Italia «porque quería saber cómo era eso de vivir en el extranjero». Luego se marchó a Asturias, donde estuvo dando clases, y regresó a Murcia. «Mientras completaba un máster de Nutrición y Seguridad Alimentaria llegó a mis manos un informe de la FAO en el que invitaba a utilizar los insectos para la alimentación humana y animal, y, a partir de ahí, surgió mi curiosidad por el sector y mi búsqueda de los recursos necesarios para poder hacer posible mi proyecto».

Los amigos y sobre todo la familia tienen un valor incalculable para este ceheginero. No en vano, su hermana María Dolores trabaja en la firma como administrativa y su novia, Yolanda, lleva la comunicación. Sus recuerdos de la infancia se definen en un día, o más bien, una noche que se repitió durante años cuando era niño. Las cenas de Nochebuena en familia en las que su abuelo sacaba las carcajadas de él, de sus hermanos y sus primos cuando después de cenar, con dos copas de vino en el cuerpo, se ponía a chappurrear palabras en árabe. «Hizo la mili en Chafarinas y allí aprendió dos o tres frases que siempre soltaba en la cena para que creyésemos que sabía el idioma».

Su madre, una amante de la costura que sacrificó su gran pasión para sacar adelante a él y a sus dos hermanos, le dio uno de los consejos que le han traído hasta aquí. «Di siempre la verdad y duerme tranquilo. Lo demás no importa». Su padre, maestro de escuela durante treinta años «con espíritu de empresario» fue una de las personas que le animó a embarcarse en el proyecto y el que ahora le sigue allá donde va; «es el mejor relaciones públicas». La actitud contraria es lo que no le gusta de las personas, las actitudes clasistas. «No me verás perdiendo el tiempo con gente así». El emprendedor del año prefiere dedicar ese tiempo a seguir sembrando, sin hacer ruido, desde su rincón en el Noroeste donde, además, da clases de piano. «Porque no me resigno, nunca se sabe si vendrán las musas».