

El quesero aguileño Félix Cano recibe la Carta de Maestro Artesano

La Consejería de Desarrollo Económico, Turismo y Empleo distingue por primera vez con este galardón las buenas prácticas artesanales en el desarrollo de este oficio

El quesero aguileño Félix Cano recibió hoy la Carta de Maestro Artesano, distinción que otorga la Consejería de Desarrollo Económico, Turismo y Empleo con la que se busca incentivar las buenas prácticas artesanas en la Región de Murcia y que supone un reconocimiento institucional a las carreras profesionales artesanales.

La directora general de Comercio y Protección al Consumidor, Francisca Cabrera, señaló que “este galardón busca impulsar el conocimiento del sector y favorece la comercialización de estos productos” e informó de que Cano es el primer quesero que obtiene esta distinción, conseguida por “un trabajo que es ejemplo de artesanía en el campo de la alimentación con un producto de calidad”.

Actualmente hay en la Región 52 maestros artesanos reconocidos por prácticas adecuadas en el oficio de artesano y, entre ellos, están muchos de los oficios tradicionales como belenistas, alfareros, cesteros de espartos, tejedores de jarapas, pasteleros, entre otros. Esta distinción se otorga entre 533 artesanos inscritos en el registro.

Félix Cano Torregrosa

Félix Cano Torregrosa (Águilas 1977) viene desarrollando su actividad desde el año 2000 ininterrumpidamente, elaborando con técnicas tradicionales los quesos de cabra murciano-granadina, o mezcla de vaca y cabra, con diferentes maduraciones y maceraciones como al romero, al pimentón de Murcia, con almendras y miel, o con denominaciones de origen. En este caso, se trata de la tercera generación que elabora queso artesanal. Actualmente, exporta sus productos a Tailandia, Dubai o las islas Seychelles.

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Nutrición](#) [Murcia](#) [Restauración](#)