vinetur

Rigoberto Almeida llevará su cocina a Gastrocanarias 2026

El chef de Fuerteventura debatirá sobre el rumbo de la cocina canaria junto a Jesús González y José Carlos Capel

lunes 18 de mayo de 2026



Rigoberto Almeida, chef de El Pellizco Costa Calma, en Fuerteventura, participará en la mesa redonda central de Gastrocanarias 2026, que se celebrará en el Recinto Ferial de Tenerife del 19 al 21 de este mes. El encuentro llevará por título ‘¿Hacia dónde debe mirar la cocina canaria?’ y tendrá lugar este miércoles, 20 de mayo, a las 15.50 horas, en el Escenario Heineken del salón.

Almeida compartirá debate con Jesús González, de Bogey Las Madrigueras, en Tenerife; con el periodista y presidente de Madrid Fusión, José Carlos Capel; y con la nueva directora de Gastrocanarias, la periodista Cris Hernández, que moderará la mesa. La organización presenta esta cita como el debate central del salón y la sitúa como un espacio para reflexionar sobre el presente y el futuro de la cocina del archipiélago.

El chef majorero-cubano acudirá con una trayectoria marcada por su trabajo en Fuerteventura y por el primer menú-degustación de la isla en su restaurante El Pellizco. Su propuesta culinaria parte de una relación entre Canarias y el Caribe que él ha trabajado en su cocina, con base majorera y referencias a Cuba. Entre los productos y elaboraciones que menciona la nota figuran la cabra, el queso y el gofio, junto con guiños a su país de origen.

La mesa redonda reunirá miradas distintas sobre la cocina canaria. La de Almeida se apoya en una lectura de ida y vuelta entre Fuerteventura y Cuba, mientras que Jesús González representa una cocina muy ligada al territorio y Capel aporta la visión de uno de los críticos gastronómicos más conocidos del sector. Hernández, según la nota, moderará el debate con conocimiento de las distintas cocinas del archipiélago.

La nueva directora del salón plantea la conversación como una reflexión sobre Canarias como territorio de cruce entre Europa, África y América. También quiere poner sobre la mesa el peso de la memoria popular, el producto, las migraciones, el puerto y la identidad atlántica en la cocina contemporánea. Entre las preguntas que guiarán el encuentro figuran qué papel deben tener África, América y la memoria insular en el futuro gastronómico del archipiélago, y cómo construir una cocina con verdad, relato y proyección internacional sin perder identidad.

La nota subraya que la cocina canaria ya tiene presencia en el ámbito nacional e internacional y que esta mesa redonda busca aportar ideas sobre su evolución. En ese debate, Almeida aparece como una de las voces con más recorrido reciente en Fuerteventura, donde ha impulsado un proyecto que comenzó en Morro Jable y que después dio el salto a Costa Calma.

Nacido en Cuba en una familia canaria, Almeida creció entre fogones en el restaurante de sus abuelos en La Habana, también llamado El Pellizco. Estudió Química de los Alimentos en La Habana y trabajó en La Bodeguita del Medio antes de trasladarse a Fuerteventura con Yahimara Ferrand, nacida en Cuba y vinculada al trabajo de sala en hoteles de la isla. Allí empezó en las cocinas del San Borondón, donde llegó a jefe de cocina, y después realizó un curso en Cordon Bleu.

En 2018 abrió El Pellizco en Morro Jable, con Yahimara Ferrand como jefa de sala y directora. Más tarde se graduó en el Basque Culinary Institute y, tras el impulso del restaurante inicial, abrió Lo Nuestro Jandía. En 2023 inauguró en Costa Calma El Pellizco by Rigoberto Almeida, junto a Ferrand, que ejerce como directora y sumiller graduada. El local se presenta como un restaurante contemporáneo frente al mar, con tres espacios diferenciados y el primer menú-degustación de Fuerteventura.

La nota añade que el próximo 19 de noviembre inaugurará como asesor el restaurante ’19’, en el Hotel Golf Jandía. También recoge varios reconocimientos de su trayectoria: Medalla de Oro ‘La tapa del bonito’, ‘Tapa Platino’ en Fuerteventura, finalista, como único canario, en el Concurso Nacional de Tapas de Valladolid en 2023, Chef Revelación de Canarias por la Guía Que Bueno 2025 y Recomendado Repsol.

El Pellizco by Rigoberto Almeida abrió en diciembre de 2023 y está situado en la calle Montaña Azufra, 1, en Costa Calma. El restaurante pertenece al propio Almeida y cuenta con Yahimara Ferrand como directora y sumiller, Adneris Hernández como jefa de sala y el propio chef como pastelero. Su horario es de 14.00 a 23.00 horas, de forma ininterrumpida, con cierre los martes y miércoles.

El establecimiento ofrece dos menús-degustación, ‘La guantamera’, de 95 €, y ‘La majorera’, de 80 €. Dispone de 600 m2 de superficie total, capacidad para 16 comensales por servicio y tres espacios: comedor para el menú-degustación, terraza cubierta y terraza-mirador al aire libre, todos con vistas al océano Atlántico. Su bodega reúne 220 referencias de Fuerteventura, de Canarias, de la península y de otros países de Europa y América.