vinetur

Rigoberto Almeida logra la primera T de Oro de Tapas para Fuerteventura

El restaurante majorero entra por primera vez en el palmarés canario de este reconocimiento

viernes 20 de noviembre de 2026



Rigoberto Almeida, chef de El Pellizco Costa Calma, recogió este jueves, 19 de noviembre, en Madrid la T de Oro de la revista Tapas correspondiente a Canarias. Almeida y Yahimara Ferrand, propietarios del establecimiento majorero, recibieron el galardón en la cuarta edición de unos premios impulsados por SpainMedia que distinguen a cocineros de todas las comunidades autónomas. En esta edición, la organización sumó además una T de Oro honorífica para Ceuta y su sector gastronómico.

La entrega sitúa por primera vez a Fuerteventura entre los ganadores canarios de este reconocimiento, de acuerdo con la organización. En años anteriores, la T de Oro en el archipiélago fue para Víctor Suárez, Borja Marrero, José Luis Espino y Jesús Camacho.

El premio llega ocho meses después de que El Pellizco Costa Calma iniciara una nueva etapa con un menú degustación. La casa sostiene que esa propuesta ha cambiado su posicionamiento dentro de la restauración de la isla. En ese mismo periodo, el restaurante ha sumado la recomendación de la Guía Michelin, la recomendación de Repsol y la distinción de Chef Revelación de Canarias 2025 concedida por la Guía Qué Bueno a Rigoberto Almeida.

La estatuilla fue entregada por la creadora de contenido Luz Méndez. Más allá del reconocimiento al cocinero, el acto también dio visibilidad al trabajo compartido con Yahimara Ferrand, responsable de sala y sumiller. Ambos dirigen el proyecto desde Costa Calma, en el sur de Fuerteventura.

Almeida nació en Cuba en una familia de origen canario. Su vinculación con la cocina comenzó, según su entorno profesional, en el restaurante de sus abuelos en La Habana, que también llevaba el nombre de El Pellizco. Más tarde se licenció en Química de los Alimentos en la capital cubana y trabajó en La Bodeguita del Medio antes de trasladarse a Fuerteventura tras conocer a Yahimara Ferrand, también nacida en Cuba y ya instalada en la isla, donde desarrollaba su carrera en salas de hotel.

Su recorrido en Fuerteventura empezó en las cocinas del San Borondón, establecimiento en el que acabó como jefe de cocina. Después amplió formación en Le Cordon Bleu y abrió en 2018 El Pellizco en Morro Jable, con Ferrand al frente de la sala. Tras la buena acogida del local, puso en marcha Lo Nuestro Jandía y, en diciembre de

2023, abrió El Pellizco by Rigoberto Almeida en Costa Calma.

Ese último proyecto es el que ha concentrado sus reconocimientos más recientes. El restaurante se presenta como un espacio contemporáneo frente al mar y, según la información facilitada por la empresa, fue el primero de Fuerteventura en articular su oferta alrededor de un menú degustación. El local cuenta con tres espacios diferenciados, 16 plazas por servicio y una bodega de 220 referencias con vinos de Fuerteventura, del resto de Canarias, de la Península y de países como Francia, Italia y varios mercados americanos.

La propuesta gastronómica de Almeida mezcla referentes canarios y caribeños. La casa comercializa tres menús degustación, con precios de 40, 80 y 120 euros. Ferrand ejerce además como sumiller, una función que la empresa sitúa en el centro del servicio del restaurante.

Antes de la T de Oro, Almeida ya había sumado otros reconocimientos en concursos y guías. Entre ellos figuran la Medalla de Oro La tapa del bonito, la Tapa Platino en Fuerteventura y su condición de finalista, como único canario, en el Concurso Nacional de Tapas de Valladolid de 2023. En 2025, la Guía Qué Bueno le concedió el premio a Chef Revelación de Canarias.

El reconocimiento concedido este jueves, 19 de noviembre, refuerza la presencia de El Pellizco Costa Calma en un mapa gastronómico canario en el que hasta ahora Fuerteventura tenía menos presencia que otras islas en las grandes guías y galardones del sector. Para Almeida y Ferrand, la T de Oro llega cuando su establecimiento aún no ha cumplido tres años desde la apertura y poco después de haber reordenado su oferta alrededor del formato degustación.