vinetur

Rigoberto Almeida lleva la galleta de gofio aérea de Fuerteventura a Madrid Fusión

El chef presenta en el congreso su plato más innovador, símbolo del cruce entre Canarias y América

miércoles 28 de enero de 2026



Rigoberto Almeida, chef y propietario de El Pellizco by Rigoberto Almeida en Costa Calma, Fuerteventura, ha sido uno de los protagonistas de Madrid Fusión 2026. Almeida ha presentado en el congreso gastronómico su galleta de gofio aérea, un plato que representa el mestizaje entre Canarias y América y que forma parte de los nuevos menús de su restaurante, estrenados hace pocos días.

La galleta de gofio, tradicional en la cultura canaria, ha sido reinterpretada por Almeida con técnicas de vanguardia. El chef utiliza milopectina para texturizar la masa, que después pasa por una plancha especial que aplica calor y presión. Posteriormente, la galleta se somete a un proceso de liofilización, lo que le otorga una textura aérea y evanescente, pero mantiene un crujiente notable. El resultado es un bocado que sorprende por su ligereza y por cómo el gofio se funde en la boca.

El plato se completa con pulpo, emulsión de plancton y brotes de alga códium liofilizados, ingredientes que evocan los sabores marinos del Atlántico. Esta combinación busca reflejar el papel del océano como nexo entre Canarias y América, una idea central en la cocina de Almeida.

Rigoberto Almeida nació en Cuba en una familia canaria. Desde pequeño estuvo vinculado a la hostelería, ya que sus abuelos regentaban un restaurante en La Habana. Se licenció en Química de los Alimentos en la capital cubana y trabajó en La Bodeguita del Medio antes de trasladarse a Fuerteventura junto a Yahimara Ferrand, directora y sumiller de El Pellizco. En la isla, Almeida comenzó su carrera en el restaurante San Borondón, donde llegó a ser jefe de cocina. Posteriormente, realizó un curso en Cordon Bleu y abrió El Pellizco en Morro Jable en 2018, con Ferrand como jefa de sala. Más tarde, se graduó en el Basque Culinary Institute y abrió Lo Nuestro Jandía.

En 2023, Almeida inauguró El Pellizco by Rigoberto Almeida en Costa Calma, un restaurante contemporáneo frente al mar con tres espacios diferenciados y el primer menú-degustación de Fuerteventura. El local cuenta con una bodega de 70 referencias de vinos de Fuerteventura, otras islas, la península y países como Francia, Italia y América del Norte y del Sur. El restaurante tiene capacidad para 70 personas y ofrece menús degustación a 85 euros y carta con un precio medio de 45 euros.

Almeida ha recibido varios reconocimientos, como la Medalla de Oro ‘La tapa del bonito’, la ‘Tapa Platino’ en Fuerteventura y fue finalista en el Concurso Nacional de Tapas de Valladolid en 2023. En 2025 fue nombrado Chef Revelación de Canarias por la Guía Que Bueno y es recomendado por la Guía Repsol. El próximo 19 de noviembre, Almeida inaugurará como asesor el restaurante '19' en el Hotel Golf Jandía.

El Pellizco by Rigoberto Almeida está situado en la calle Montaña Azufra, 1, en Costa Calma. El restaurante abre de jueves a lunes, de 13:30 a 15:30 y de 18:30 a 22:30, y cierra los martes y miércoles. Todos los espacios del local ofrecen vistas al océano Atlántico.