

CURRICULUM VITAE

David Boldova

Nacido en Zaragoza el 7 de Junio de 1975.

Estudios realizados;

Escuela Superior de Hosteleria de Aragón (1993-1998) cursando dos títulos:

-Certificado de estudios profesionales.(1993-1995).

-Técnico Profesional de cocina(1995-1998).

FORMACIÓN Y STAGE

-Restaurante COMERC 24 (Carles Abellán).Barcelona

-Restaurante Arzak (San Sebastián)

-Restaurante Casa Luque(Nerja, Málaga con Aitor Elicegui de Gaminiz (Bilbao).

OTROS DATOS DE INTERÉS

-Jurado en el" Campeonato de pintxos de Euskadi, Navarra y Sur de Francia".(Fuenterrabia 2012).

-REPRESENTANTE ESPAÑOL NORDIC CHALLENGER (Copenhage 2007, Dinamarca).(sexta posición).

-REPRESENTANTE ESPAÑOL FIRA DE MILAN(2007).

-REPRESENTANTE ESPAÑOL DE EUROTOQUES " COMITÉ DE REGIONES)(Bruselas 2006).

Hemos participado en diferentes libros de cocina y anuncios para tv.

-Les Légumes "Traiteur de Paris" con Alain Passard (Paris febrero 2012)

-las cocinas del camino de Santiago" escrito por Mikel Corcuera y Manolo Gonzalez(San Sebastian 2010)

-La cocina Donostiarra" escrito por Mikel Corcuera-Manolo Gonzalez, Pedro J. Moreno(San Sebastián 2008).

-"Alimentación sana para la esclerosis multiple" escrito por Javier Olascoaga y Tamara Castillo, asesorado por Mikel Corcuera.(San Sebastián 2012)

-"Y si recuperamos la confianza" escrito por alejandro Ortega Pérez(Zaragoza)

-Colaborador anuncios para"Casa Matachín" y "Calial" C de calidad de productos de Aragón.

Últimos trabajos

- Restaurante Novodabo propietario y Chef, Profesor de cocina en Horeca Zaragoza.(Actual)
- Presentador y cocinero en Aragón televisión en el programa de cocina “Entre platos” 2009-2010. 650 HORAS
- Jefe de cocina Restaurante El Lago(Panticosa) Huesca asesorado por Pedro Subijana.(2002-2007)
- Restaurante Akelarre.(2002-2007)(San Sebastián)
- Propietario restaurante Las Vegas(2000-2002)
- Jefe de Cocina en diferentes Hoteles y restaurantes como: Restaurante Aragonia (grupo Palafox), Hotel Ciudad de Zaragoza(Grupo NH), Restaurante “el Flambe” Zaragoza.....

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE: Esta situado en el barrio zaragozano de La Romareda; junto al estadio de Fútbol, zona verde y residencial. El restaurante sita en una Primera Planta aunque el acceso está en planta calle.

El restaurante consta de tres salones; terraza climatizada, salón privado y salón rosa (principal).

Desarrollamos además del restaurante cursos de cocina, catas, ponencias e intercambios gastronómicos con otros restaurantes.

En todo el restaurante prima la luz natural (todo exterior) con grandes ventanales a zonas verdes.

La cocina de Novodabo es muy personal(Vanguardia), aunque para nosotros amantes de la buena mesa también designamos parte de la misma a la cocina tradicional, a la cocina del producto.

Contamos con cuatro años de vida y hemos recibido distintas menciones; un sol en la guía Repsol(2012), recomendado en la guía Michelin (2012), mejor restaurante 2010 (restaurantes de Zaragoza), mejor restaurante de Zaragoza 2009 (sociedad gastronómica Sabor Aragonés) a sí como la puntuación más alta de Zaragoza en la guía Gourmetour(2010-2011) de Zaragoza. Hemos salido publicado en prensa EEUU Chicago Tribune y Los Angeles Times.