



Sebastiano Aldo Rizzotti nasce ad Avola nel 1968 e vanta oltre 30 anni di esperienza come chef in prestigiosi hotel e ristoranti tra Francia e Germania. Dopo aver completato gli studi presso l'Istituto Professionale Federico II di Svevia a Siracusa, nel 1995 riceve il Diploma di Merito dalla Federazione Italiana Cuochi e dall'Associazione Cuochi Agrigentini, consolidando la sua reputazione nel panorama culinario.

Esperto di cucina italiana tradizionale rivisitata in chiave moderna, Rizzotti unisce tecniche innovative di impiattamento a un profondo legame con le sue radici siciliane. La sua cucina è un viaggio attraverso i sapori dell'Italia, spaziando dai piatti iconici del Nord, come il baccalà alla vicentina e i canederli trentini, a quelli del Sud, come la pasta alla Norma e la pizza napoletana, in un perfetto equilibrio tra tradizione e creatività.

Dal 2017, è chef del Ristorante Pizzeria Steakhaus L'Unica, un'attività a conduzione familiare situata nel cuore di Leinfelden-Echterdingen, in Germania. La proposta culinaria del ristorante si basa su un'interpretazione autentica della cucina italiana, con un focus su prodotti d'eccellenza certificati DOP: pasta fresca fatta in casa, carni pregiate come Fassona e Chianina, pesce e ingredienti accuratamente selezionati provenienti direttamente dall'Italia. Anche la pizza è un omaggio alla tradizione, preparata esclusivamente con mozzarella DOP e pomodoro italiano.

Rizzotti e il suo team si distinguono per la dedizione nel preservare e promuovere l'identità gastronomica italiana. Fieri ambasciatori del gusto e del Made in Italy in Germania, lavorano con passione per valorizzare e divulgare l'autenticità della cultura culinaria italiana.