

Alessandro Segantini dopo Masterchef: “La cucina ora chiede spazio”

scritto da Stefano Montibeller | 28 Aprile 2026



Dopo MasterChef Italia, Alessandro Segantini racconta come cucina e odontoiatria convivano oggi nella sua vita. Dalla passione per il vino al valore della condivisione, fino al desiderio di sperimentare eventi, showcooking e format gastronomici, emerge un percorso ancora aperto, in cui la cucina chiede spazio senza cancellare la professione.

Ci sono percorsi che, dopo la televisione, tornano ordinatamente nei binari di prima. E poi ci sono esperienze che lasciano una domanda aperta. Per **Alessandro Segantini**, odontoiatra genovese conosciuto dal pubblico per la sua partecipazione a **MasterChef Italia**, il punto non è scegliere in modo netto tra professione e cucina, ma capire come far

convivere due parti importanti della propria identità. Con una certezza: a tavola **il vino non è un dettaglio decorativo**, ma un elemento che può cambiare profondamente il senso dell'esperienza.

MasterChef Italia, il cooking show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy, è sempre disponibile in streaming su NOW.

Nella vita fai l'odontoiatra, ma il pubblico ti ha conosciuto in cucina: quanto convivono oggi queste due identità?

L'esperienza di MasterChef Italia mi ha portato per un periodo significativo lontano dalla mia attività professionale e, al rientro, ho dovuto ritrovare ritmo e continuità. Il mio studio dentistico a Genova è una realtà che ho costruito nel tempo e che ha sempre avuto una crescita costante; la visibilità del programma, in questo senso, ha contribuito a rafforzare ulteriormente questo percorso.

Oggi l'odontoiatria occupa inevitabilmente la parte centrale della mia quotidianità. La cucina, però, resta uno spazio imprescindibile, il luogo in cui ritrovo una dimensione più libera, creativa e intima. Mi sto interrogando su come dare a questa passione anche una forma più condivisa, portandola fuori dalle mura domestiche. Non è un passaggio semplice, ma è sicuramente una direzione che mi piacerebbe esplorare.

Che cosa ti ha lasciato davvero l'esperienza a MasterChef Italia, al di là della visibilità?

MasterChef Italia mi ha insegnato prima di tutto a **non avere paura di inseguire un sogno**. Mi ha fatto capire che anche le scelte più difficili e apparentemente più rischiose possono

portare soddisfazioni molto grandi. Per tanto tempo, nella mia vita, la ragione ha prevalso sulla passione; probabilmente, se non fosse stato così, avrei fatto un'esperienza del genere molto prima.

A un certo punto, però, ho deciso di seguire quella spinta senza rinunciare alla consapevolezza. Mi piace pensare a quella decisione come a una bellissima pazzia, ma lucida, ponderata, costruita. Quello che mi resta più di tutto è una trasformazione personale. Anche nel mio lavoro quotidiano, nella gestione del team e nel rapporto con le persone, sento di avere sviluppato uno sguardo più aperto ed empatico. E poi mi hanno colpito molto le reazioni ricevute dopo il programma: sapere che qualcuno ha trovato ispirazione nel mio percorso è qualcosa che va oltre qualsiasi aspettativa.

Se dovessi raccontare chi sei attraverso un solo piatto, quale sceglieresti e perché?

Mi piacerebbe raccontarmi attraverso **Capriole**, il piatto che mi ha dato le soddisfazioni più grandi proprio durante MasterChef Italia. È stato un momento che porto ancora con me con grande intensità. Quel piatto, secondo me, ha espresso molte cose: la forza della mia passione per la cucina, la capacità tecnica nel gestire bene la marinatura e la cottura del filetto di capriolo, l'attenzione alla salsa, il senso dell'equilibrio nel costruire un contorno semplice ma molto centrato come porri e mele.

Dentro quel piatto c'erano anche opportunismo, intuito, gusto estetico nell'impiattamento e una certa determinazione, perché ho dovuto realizzarlo in una situazione non semplice, senza una postazione fissa e con continui spostamenti. In definitiva era un piatto buono, tecnico, bello, di carattere e nel complesso semplice. Non so se posso dire di essere davvero come quel piatto, ma sicuramente mi piacerebbe assomigliargli.

Nel racconto televisivo il vino resta spesso sullo sfondo rispetto ai piatti. Nella tua esperienza personale, invece, che ruolo ha il vino nell'equilibrio complessivo di una tavola e di un'esperienza gastronomica?

Non mi considero un esperto di vino, ma sicuramente un appassionato. Per me **il vino è un interlocutore del piatto**, non un semplice accompagnamento. Quando l'abbinamento funziona, si crea una forma di dialogo in cui cibo e vino si sostengono, si amplificano e a volte si contrappongono in modo interessante. È un equilibrio sottile che può trasformare un pasto in un'esperienza molto più completa.

È un principio che sento affine anche ad altre dimensioni della vita: quando gli elementi sono in armonia, il risultato complessivo acquista profondità. Un po' come accade nei rapporti tra persone, anche a tavola cibo e vino, se ben assortiti, possono esaltarsi a vicenda e dare vita a connubi davvero riusciti, fatti tanto di assonanze quanto di contrasti piacevoli.



Ti sarebbe piaciuto affrontare a MasterChef Italia una prova in cui il vino fosse protagonista, magari in un pressure test o in una sfida dedicata all'abbinamento cibo-vino? Come l'avresti immaginata?

Sì, mi sarebbe piaciuto molto. Vedrei bene il vino protagonista di una **Mystery Box**, con diversi vini sotto la scatola e i concorrenti chiamati a sceglierne uno da cui partire per costruire il piatto. Sarebbe una prova bella e impegnativa, perché richiederebbe non solo capacità culinarie, ma anche sensibilità nell'abbinamento.

Secondo me sarebbe interessante perché costringerebbe a ragionare non solo sugli ingredienti, ma anche sulle tecniche di cottura e sugli equilibri complessivi. Pensiamo alle carni: una lunga cottura in umido e una carne cotta velocemente e servita al sangue esprimono caratteristiche completamente diverse, quindi anche il vino da abbinare non può essere lo stesso. Sarebbe una sfida vera, affascinante, e mi piacerebbe molto vedere una prova del genere.

Quando cucini per amici o per occasioni speciali, pensi anche all'abbinamento con il vino? Parti dal piatto o dall'atmosfera che vuoi creare a tavola?

L'abbinamento con il vino è sempre parte del processo. A volte nasce insieme al piatto, altre volte arriva dopo, come un completamento naturale. Quando cucino per amici, mi piace anche coinvolgerli nella scelta, perché diventa un modo per rendere l'esperienza ancora più partecipata.

Ci sono poi momenti in cui è **il vino a guidare tutto**. Una

bottiglia può suggerire un'idea, evocare un piatto, orientare un'intera cena. Un bel rosso piemontese, per esempio, mi fa subito pensare a guance brasate; un Ruchè mi porta verso piatti speziati. Le possibilità sono infinite ed è proprio questo uno degli aspetti più belli: il focus non resta sulla singola preparazione, ma si allarga all'esperienza nel suo insieme.

C'è un territorio, uno stile di vino o un'idea di convivialità legata al bere bene in cui ti riconosci particolarmente?

La cosa che più mi affascina è proprio il fatto che non esista una risposta univoca. Cibo e vino hanno la capacità di adattarsi ai contesti, di dialogare con l'ambiente e con il momento. Un piatto ricco accompagnato da un rosso importante può essere perfetto in una giornata invernale, magari in montagna. Allo stesso modo, un crudo di mare con un bianco fresco e minerale trova il suo equilibrio ideale in una sera d'estate davanti al mare.

Per me non è solo una questione di abbinamenti tecnici, ma soprattutto di **atmosfera**. È lì che, secondo me, si gioca la parte più interessante dell'esperienza enogastronomica.

So che sei tifoso del Genoa: il tifo, come la cucina, ha molto a che fare con identità, appartenenza e condivisione. Vedi un legame tra queste passioni e il tuo modo di vivere la tavola?

Per me la cucina è prima di tutto **condivisione**, e in questo senso il parallelismo con il tifo è immediato. Una partita di calcio diventa spesso un pretesto per stare insieme, per ritrovarsi attorno a una tavola, per costruire un momento comune. Succede con il Genoa, succede con la nazionale:

cambiano le emozioni, ma non cambia il valore della condivisione.

Anche nella scelta del cibo c'è una dimensione quasi narrativa, perché il menù si adatta al contesto, agli ospiti e all'occasione. Ricordo, per esempio, la finale del 2006 vista con amici facendo pizze per tutti: era la cosa più giusta da fare in quel momento, sicuramente più di una cena costruita in modo artificiale. Sono situazioni semplici, ma mostrano bene quanto il cibo e il vino possano essere strumenti fortissimi di relazione. E poi, certo, resta sempre una costante: forza Genoa.



Dopo MasterChef Italia, ti immagini anche in contesti dal vivo come eventi, showcooking, esperienze gastronomiche in cui cucina, territorio e dialogo con il pubblico possano incontrarsi?

Sì, è una prospettiva che mi interessa molto. **Eventi, showcooking ed esperienze gastronomiche** sono contesti in cui la cucina esce dalla dimensione privata e diventa occasione di incontro. È una forma di condivisione diversa, più aperta e

più dinamica.

L'idea di un ristorante continua ad avere il suo fascino, ma oggi mi sento più vicino a esperienze che permettano un contatto diretto con le persone e che mantengano una dimensione più fluida e meno strutturata.

Guardando al futuro, come immagini il tuo percorso nel mondo enogastronomico? Ci sono progetti, format o ambiti in cui ti piacerebbe metterti alla prova?

Guardando avanti, mi piacerebbe trovare una sintesi tra le competenze che ho maturato nel mio lavoro e la passione per la cucina. Nel mio studio odontoiatrico a Genova ho costruito nel tempo un team, e questo mi ha insegnato quanto siano centrali le dinamiche tra le persone: comunicazione, fiducia, capacità di collaborare.

La cucina, da questo punto di vista, è un terreno molto interessante, perché è un luogo in cui queste dinamiche emergono in modo naturale. Mi piacerebbe esplorare contesti in cui questi due mondi possano dialogare, costruendo esperienze che non siano legate solo al cibo, ma che abbiano anche una dimensione relazionale e, in qualche modo, formativa.

Punti chiave

1. **Dopo Masterchef:** Segantini cerca un nuovo equilibrio tra studio dentistico e cucina.
2. **Cucina e identità:** la passione diventa spazio creativo, personale e condiviso.
3. **Vino a tavola:** non accompagnamento, ma interlocutore del piatto.

4. **Convivialità:** calcio, amici e cucina diventano strumenti di relazione.
5. **Futuro gastronomico:** interesse per eventi, showcooking ed esperienze formative.