



**DI MARCO A IDENTITÀ GOLOSE MILANO 2026:
NASCE “TERRAZZA CORRADO”
LA PIATTAFORMA DEL FUTURO DELLA PINSA ROMANA**

Milano, giugno 2026 - Di Marco, azienda ideatrice e leader mondiale della Pinsa Romana, sarà protagonista a Identità Golose Milano 2026 con uno spazio esperienziale e un palinsesto di eventi brandizzati intitolato “Terrazza Corrado”.

Il progetto nasce come piattaforma gastronomica e racconta l’evoluzione contemporanea della Pinsa Romana oltre il concetto di prodotto da pinseria, trasformandola in un linguaggio trasversale capace di dialogare con alta ristorazione, hotellerie, cocktail bar, wine bar e fine dining.

Lo spazio è stato ideato come una terrazza simbolica affacciata sul futuro del gusto, Terrazza Corrado diventa un luogo di incontro tra impasti, alta cucina, vini territoriali, mixology, fermentazioni e ricerca gastronomica, con al centro la visione di Corrado Di Marco, ideatore della Pinsa Romana e figura chiave della sua identità innovativa.

Il concept si sviluppa attorno alle “3 C + 1” della gastronomia contemporanea, rappresentate da Carlo Cracco, Martina Caruso e Moreno Cedroni insieme a Corrado Di Marco, in dialogo con giovani talenti, pizzaioli, bartender e nuovi interpreti della ristorazione italiana.

Durante le tre giornate dell’evento, dal 7 al 9 giugno, lo spazio ospiterà masterclass, degustazioni e incontri che mettono la Pinsa al centro della ricerca gastronomica contemporanea, attraverso interpretazioni d’autore, contaminazioni tra cucina e mixology, letture territoriali e sperimentazioni tra tradizione e nuove tecniche. Tra i protagonisti si alterneranno chef stellati e cuochi emergenti, con interpretazioni che spaziano dal Mediterraneo contemporaneo di Martina Caruso alla visione di alta cucina di mare di Moreno Cedroni, fino alla lettura essenziale e tecnica di Carlo Cracco, insieme a bartender e professionisti della mixology e a giovani realtà della ristorazione impegnate nella reinterpretazione territoriale del prodotto.

La presenza di Di Marco a Identità Golose è rafforzata dalla sua partecipazione alla Guida “Bollicine nel Mondo”: il 7 giugno l’azienda consegnerà il premio previsto dalla Guida, dedicato al migliore comunicatore. Con Terrazza Corrado, Di Marco rafforza la propria visione della Pinsa Romana come piattaforma gastronomica autonoma, contemporanea e legata alla tradizione, capace di evolvere dentro i linguaggi dell’alta cucina e della ristorazione internazionale.

IL PROGRAMMA

DOMENICA 7 GIUGNO

Ore 10:00 – 10:50

Marco Montuori & Mortadella Favola: “La Pinsa incontra l’icona: Mortadella Favola”

In collaborazione con Palmieri, Mortadella Favola e Olio Basso

Modera: Valentina Vitale

Marco Montuori racconta l’incontro tra la Pinsa Romana e un prodotto simbolo della tradizione gastronomica italiana: la Mortadella Favola. La pinsa contemporanea valorizza l’equilibrio tra leggerezza, croccantezza e intensità del gusto, trasformando la mortadella in protagonista assoluta.

Ore 11:00 – 11:50

Ristorante Linee – Lavinia Grenga: “Nuove linee, nuovi linguaggi: la Pinsa contemporanea”

In collaborazione con la cantina Romanelli — Trebbiano Spoletino e Sagrantino, e Olio Basso

Modera: Salvatore Cosenza

Una masterclass dedicata ai nuovi linguaggi della Pinsa Romana contemporanea, con un focus sul dialogo tra impasto, territorio e identità gastronomica. La Pinsa con la fricassea di pecora diventa il simbolo di una cucina intensa e contemporanea, capace di unire memoria, carattere e nuove forme di convivialità.

Ore 12:00 – 12:50

Martina Caruso (1 stella Michelin Ristorante Signum): Il Mediterraneo contemporaneo incontra la Pinsa”

In collaborazione con la cantina Eolia e Olio Basso

Modera: Tania Mauri

Martina Caruso porta sulla Pinsa Romana la sua visione del Mediterraneo contemporaneo. Ingredienti, profumi e suggestioni mediterranee diventano parte di una lettura gastronomica elegante e profondamente legata al territorio.

Ore 13:00 – 13:50

Ristorante Pensiero (Alessandro Musso & Pierclaudio Ruta) e Hype (bartender Diego Santi): “Pinsa, territorio, identità ...e fermentazioni: la Pinsa come racconto”

In collaborazione con Moak, il Vermouth al Caffè Moak e Olio Basso

Modera: Salvatore Cosenza

La Pinsa Romana viene raccontata come strumento narrativo, capace di valorizzare territorio, identità e fermentazioni. Gli ingredienti diventano racconto gastronomico, trasformando la pinsa in un mezzo per esprimere memoria, materia prima e personalità.

Ore 14:00 – 14:50

Moreno Cedroni (2 stelle Michelin Madonnina del Pescatore, Clandestino Susci Bar e Anikò) : “Alta cucina e Pinsa”

In collaborazione con Velier e Olio Basso

Modera: Andrea Martina Di Lena

Moreno Cedroni interpreta la Pinsa Romana attraverso il linguaggio dell’alta cucina di mare. Il tema dei salumi di mare diventa il punto di partenza per una lettura creativa e tecnica del prodotto, mostrando come la pinsa possa accogliere lavorazioni raffinate e contemporanee.

Ore 15:00 – 15:50

Matteo Muscolo: “What if... Marinara? La Pinsa Marinara oltre il pomodoro”

In collaborazione con Olio Basso

Matteo Muscolo reinterpreta il concetto di Marinara, portandolo oltre la sua forma più classica. Una visione costruita su tecnica, materia prima e nuovi equilibri di gusto, senza perdere il legame con la tradizione.

LUNEDI’ 8 GIUGNO

Ore 10:00 – 10:50

Marco Montuori & Mortadella Favola: “La Pinsa tra storia e nobiltà del gusto”

In collaborazione con Mortadella Favola e Olio Basso

Modera: Valentina Vitale

Marco Montuori racconta la Pinsa Romana attraverso un incontro con la storia gastronomica italiana e il gusto contemporaneo. La Mortadella Favola diventa protagonista di una lettura elegante della pinsa.

Ore 11:00 – 11:50

Hype (bartender Diego Santi & Thomas Carletti) e Pescheria Sapori di Mare: “Contaminazioni: la Pinsa tra moda e gastronomia” - Pairing cocktail e gastronomia di mare

In collaborazione con Olio Basso

Modera: Salvatore Cosenza

Una masterclass sul concetto di contaminazione tra mondi differenti: moda, gastronomia, cocktail e mare. La pinsa viene costruita attraverso sapori e suggestioni marine contemporanee, con un pairing pensato per trasformare l’assaggio in un’esperienza trasversale e attuale.

Ore 12:00 – 12:50

Carlo Cracco (1 stella Michelin — Cracco in Galleria) : “ usso naturale”

In collaborazione con Olio Basso

Modera: Bruno Petronilli

Carlo Cracco interpreta la Pinsa Romana attraverso una visione essenziale ed elegante della gastronomia contemporanea. Materie prime, tecnica e ricerca diventano il cuore di una lettura raffinata della pinsa.

Ore 13:00 – 13:50

Giovanni Cortese & Angelo Di Stefano: “MDP Mercato del Porto — un po’ techno”

In collaborazione con Olio Basso

Modera: Tania Mauri

Giovanni Cortese e Angelo Di Stefano portano in Terrazza Di Marco una visione dinamica e contemporanea della pinsa, ispirata al mercato, al porto e a un linguaggio gastronomico più libero. Una proposta che affonda le sue radici nella tradizione, costruita con un approccio creativo, diretto e moderno.

Ore 14:00 – 14:50

Roberta di Bergamo (Osteria Pinseria Da Roberta) : “Sud sulla Pinsa”

Il morso contemporaneo della tradizione pugliese

In collaborazione con Olio Basso

Modera: Valentina Vitale

La vincitrice del primo posto della guida 50 World’s Best Pinsa arriva a Terrazza Di Marco con una pinsa che racconta il suo territorio attraverso ingredienti iconici della tradizione pugliese. Cime di rapa, stracciatella e capocollo di Martina Franca diventano un morso contemporaneo, tra tecnica, memoria e gusto mediterraneo.

Ore 15:00 – 15:50

Marco Montuori: “La Pinsa non è un’alternativa. È una nuova centralità del gusto contemporaneo”

In collaborazione con Olio Basso

Modera: Valentina Vitale

Marco Montuori presenta la Pinsa Romana non come alternativa alla pizza, ma come prodotto autonomo e centrale nella ristorazione contemporanea. Una visione tecnica e gastronomica della pinsa, capace di rappresentarne identità, versatilità e valore moderno.

MERCOLEDI’ 9 GIUGNO

Ore 10:00 – 10:50

Marco Montuori | L’Originale Pinsa Romana: “Origine e autenticità: la vera Pinsa Romana”

In collaborazione con Olio Basso

Modera: Valentina Vitale

Marco Montuori racconta le origini e l’autenticità della vera Pinsa Romana. Impasto, struttura, leggerezza, cottura e valorizzazione finale diventano gli elementi centrali di una masterclass pensata per spiegare perché la pinsa rappresenta un’identità gastronomica precisa e riconoscibile.

Ore 11:00 – 11:50

Marco Timpanaro – Scirocco: “Tradizione siciliana, linguaggio Pinsa”

In collaborazione con Olio Basso

Modera: Valentina Vitale



Marco Timpanaro porta la tradizione siciliana nel linguaggio della Pinsa Romana. Sapori, ingredienti e memoria gastronomica della Sicilia vengono reinterpretati su una base contemporanea e leggera, trasformando la pinsa in un racconto territoriale.

Ore 12:00 – 12:50

Pizzeria Al Paradise – Fabio Ferrara: “Pinsa Paradise”

In collaborazione con Olio Basso

Modera: Salvatore Cosenza

La masterclass presenta la visione di Pinsa Paradise, raccontando uno stile riconoscibile e legato alla propria identità gastronomica. La pinsa viene proposta come espressione del locale, attraverso equilibrio degli ingredienti, carattere e riconoscibilità.

Ore 13:00 – 13:50

Pinseria La Pratolina: “Dalla bottega alla ristorazione: la Pinsa che scala”

In collaborazione con Olio Basso

Modera: Valentina Vitale

La Pratolina racconta il percorso della Pinsa Romana dalla bottega alla ristorazione strutturata. Una masterclass dedicata a come il prodotto possa mantenere identità, qualità e riconoscibilità anche in un modello più evoluto, organizzato e scalabile.