



10 Corso Como Pasta, Rice and Olive Oil

New flavors for 10 Corso Como. Presenting the fine foods of pasta, rice, and oil.

Milan, May 10th 2023 - **10 Corso Como** launches significant new gastronomic projects: a line of pasta, rice and chili oil now confirming the union of Fashion & Food from the 20-year collaboration with Galateo & Friends.

The story I tell is my story: is the passion for product and research, the love for fashion, the taste for discovery. I opened the e-commerce already 11 years ago and, in 2020, I acquired 10 Corso Como brand. In summary, I have been involved in fashion for more than four decades, and it seemed the time had finally come to extend the taste for beauty in fashion to the goodness of a pasta, rice and an Italian 10 Corso Como oil. - declares Tiziana Fausti, 10 Corso Como President recently awarded the CHI E' CHI Fashion & Taste Award (2023).

Pasta.

Tagliolini are an authentic novelty, created from durum wheat semolina and eggs. An artisanal pasta in which wheat germ is introduced and dried at a low temperature, for quick cooking. In a 250 g format with transparent packaging and the classic 10 Corso Como label.

Paccheri. In the style and quality of 10 Corso Como, paccheri is a large-format artisanal pasta, cooked ten minutes with a characteristic presence of fresh wheat germ, it should not be missed. Processed in the Tuscan countryside of Pisa, paccheri are available in 250 g and 500 g sizes.

Rice.

A fine **Italian Carnaroli rice**. Produced in the Vercelli countryside, round and full, a premium slice selected for very beautiful and large grains. Particularly suitable for risottos in the grand cuisine but also for rice salads in the 500 g format.

An extraordinary **black rice**. In the Artemide variety (gran riserva) produced on ecological farms near Novara, the rice comes in a transparent vacuum pack in a 500 g format.

Olive Oil.

Ardente. *A roaring chili oil marries the Ligurian mastery of extra virgin olive oil from olives grown in Arma di Taggia, Liguria, near Imperia, and the fire of dehydrated whole hot chili peppers.*

10 Corso Como Food also presents in traditional colored bottles, an extra virgin olive oil (evo) and balsamic vinegar. Different declinations of a know-how come together, where 10 Corso Como always can find the quality connections between seemingly distant worlds.

press contacts
Stefania Arcari – m +39 335 7440820
press@10corsocomo.com

Founded in Milan in 1991, 10 Corso Como created and spread the concept of cohesion between culture and trend, promoting the link between the worlds of fashion, design and food. Recognized as the first "concept store," it transformed the concept of retail into a fusion of lifestyle and fashion.

With the guidance and entrepreneurial skills of Tiziana Fausti, 10 Corso Como enhances the path that has made it a symbol of Milan, Made in Italy and international creativity.

10corsocomo.com.



10 Corso Como Pasta, Riso e Olio

Nuovi sapori per 10 Corso Como che presenta la sua linea food: pasta, riso e olio.

Milano, 10 maggio 2023 - **10 Corso Como** lancia nuovi significativi progetti gastronomici come la pasta, il riso, l'olio al peperoncino 10 Corso Como confermando l'unione di Fashion & Food a partire dalla ventennale collaborazione con Galateo & Friends.

La storia che racconto è la mia storia: è la passione per il prodotto e per la ricerca, l'amore per la moda, il gusto per la scoperta. Ho inaugurato l'e-commerce già undici anni fa e, nel 2020, ho acquisito il marchio 10 Corso Como. In sintesi, mi occupo di moda da più di quattro decenni e mi sembrava giunto finalmente il momento per estendere il gusto del bello nella moda anche alla bontà di una pasta, di un riso e di un olio italiano 10 Corso Como. – dichiara Tiziana Fausti, Presidente 10 Corso Como, appena premiata dal CHI E' CHI Awards Fashion & Taste (2023).

Pasta.

I Tagliolini sono un'autentica novità, nata da una selezione di semola di grano duro e uova. Una pasta artigianale selezionata in cui viene reinserito il germe di grano ed essiccata a bassa temperatura, di rapida cottura. Nel formato di 250 g dalla confezione trasparente e la caratteristica etichetta 10 Corso Como.

I Paccheri. Nella tradizione della cucina di 10 Corso Como non possono mancare i paccheri, una pasta artigianale di grande formato, cottura dieci minuti caratterizzata dalla presenza del germe di grano fresco. Lavorato nelle campagne toscane del Pisano, i paccheri sono disponibili nel formato da 250 g e 500 g.

Riso.

Un pregiato **riso italiano Carnaroli**, rotondo e pieno, prodotto nella campagna vercellese. Selezionato con chicchi molto belli e grandi. Particolarmente adatto per i risotti della grande cucina ma anche per insalate di riso nel formato di 500 g.

Un ottimo **riso nero** nella varietà Artemide (gran riserva) prodotto in fattorie ecologiche nei pressi di Novara, si presenta nella confezione sottovuoto trasparente nel formato di 500 g.

Olio.

Ardente. Un olio al peperoncino rosso ruggente, creato da Galateo & Friends, si sposa con la maestria ligure dell'olio extra vergine di olive prodotte ad Arma di Taggia, in Liguria, vicino ad Imperia e il fuoco del peperoncino piccante disidratato intero.

10 Corso Como Food prevede anche le tradizionali bottigliette colorate di olio evo e aceto balsamico. Declinazioni differenti di un saper fare che si fondono in 10 Corso Como, da sempre pronto a connettere mondi apparentemente lontani.

contatti stampa

Stefania Arcari – m +39 335 7440820
press@10corsocomo.com

Fondato a Milano nel 1991, **10 Corso Como** ha creato e diffuso il concetto di coesione tra cultura e tendenza, promuovendo il legame tra il mondo della moda, del design e del food. Riconosciuto come il primo “concept store”, ha trasformato il concetto di retail in una fusione tra lifestyle e moda.

Con la guida e le capacità imprenditoriali di Tiziana Fausti, 10 Corso Como valorizza il percorso che lo ha reso un simbolo di Milano, del Made in Italy e della creatività internazionale.

10corsocomo.com