

Marzio Monaco, classe 1968, ha svolto l'apprendistato di panettiere-pasticcere presso Sergio Antognini di Vira Gambarogno, conseguendo il diploma nel 1988 distinguendosi come miglior apprendista panettiere-pasticcere a livello cantonale.

Nel biennio successivo si forma come confettiere-gelatiere.

Nel 1987 rappresenta il Ticino al concorso svizzero degli apprendisti classificandosi al secondo rango. L'anno successivo partecipa a Vienna al concorso internazionale riservato ai giovani distintisi a livello nazionale ottenendo la medaglia d'argento.

Seguono diverse esperienze professionali in Svizzera e alcuni periodi di studio all'estero.

Nel 2000 apre a Losone la propria pasticceria, confetteria e panetteria "Dolce Monaco" in cui inizia a sviluppare dei prodotti di qualità superiore nel rispetto delle più antiche tradizioni e grazie all'utilizzo di innovative tecniche e tecnologie.

Inizialmente coadiuvato da un unico collaboratore, oggi impiega nove collaboratori, di cui attualmente tre apprendisti. Nei primi vent'anni di attività, sono stati una decina i giovani formati da Marzio Monaco, tutti distinti a livello ticinese e svizzero, fra questi Federica Tadina che nel 2016 ha ottenuto la miglior media nazionale agli esami di fine tirocinio.