**BREVE STORIA AZIENDALE**

Nel 1933 a Bruchsal in Germania, Arturo Bertolini, emigrato dalle Valli Giudicarie (Trentino) inizia la produzione e la vendita di gelato. Pochi anni dopo, prima del secondo conflitto mondiale, il giovane nipote Rino, apprendista presso di lui, impara i “segreti” del gelato, che poi gelosamente custodisce. Solo nel 1955, dopo il lungo periodo buio della guerra, potrà tornare a Bruchsal, ancora pervasa dalle macerie del conflitto, e con la moglie Eugenia riaprire la “Eisdiele Bertolini”.

Rientrato in Italia con la famiglia e stabilitosi a Riva del Garda, dove costruisce un albergo, non perde la passione per il gelato e nel 1976 intraprende la produzione di gelati per la vendita a terzi sotto il nome di **Gelati Eis Bertolini**.

Nel frattempo in Alto Adige, alle pendici dello Sciliar, Luciano Lenzi, imprenditore nato, lascia l’ente pubblico per diventare prima albergatore e poi produttore di gelato e pasticceria creando così la **Gelati Erika**. Gli anni 80 sono anni di sviluppo, sia in termini di espansione territoriale, sia di produzione (inizia infatti la produzione dei krapfen) e il timone dell’azienda passa al genero Luciano Degli Esposti.

All’inizio degli anni 90, Erika e la Gelati Bertolini, nel frattempo guidata da Alberto, figlio di Rino e dal nuovo socio Paolo Bertolini, decidono di fondersi e di creare un'unica azienda.

La produzione del gelato e della pasticceria vengono trasferiti dal 1995 a Fiavè (TN), mentre la produzione dei krapfen rimane in Alto Adige a Fiè allo Sciliar.

Alla fine degli anni 90 l’azienda, fino a quel momento orientata esclusivamente alla produzione e alla distribuzione per il settore HoReCa, inizia la vendita dei propri prodotti anche nella GDO, sia a proprio marchio, sia a marchio di terzi.

**IL NUOVO STABILIMENTO DI FIAVE’**

Erika Eis nel corso degli ultimi due anni ha rilevato l’immobile in via di dismissione noto come Caseificio di Fiavè, ne ha operato una profonda ristrutturazione adattandolo alle esigenze attuali delle produzioni agroalimentari e vi ha trasferito tutte le attività.

Ai lavori di ristrutturazione hanno contribuito principalmente aziende locali.

Per il reparto “krapfen” è stata realizzata completamente ex novo una linea da 7000 pezzi/ora che ha consentito una produzione di 12 milioni di pezzi nel 2018.

Il reparto “torte” è caratterizzato da una elevata manualità nella farcitura e nel decoro delle stesse.

Il reparto “gelato” è dotato di un impianto di pastorizzazione da 1200 litri/ora. Le due linee di confezionamento sono per il prodotto diretto al consumatore finale (vaschette da 500 g, barattoli, ecc.) e per l’utilizzatore professionale (vaschette per bar, alberghi e gelaterie). Il tutto per una produzione annua di 800.000 kg di gelato.

Particolare attenzione viene dedicata alla selezione delle materie prime, alla valorizzazione dei prodotti locali (latte fresco di alta qualità del Trentino), alle tendenze innovative del mercato (gelato senza lattosio, gelato vegano, frozen yogurt).

L’azienda ha ottenuto per il nuovo stabilimento la certificazione IFS (International Food Standard).

Attualmente in Erika Eis sono occupati 35 collaboratori.