



Chi non conosce l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**? Costosissimo prodotto che ha fatto la fortuna di quei territori e uno dei simboli dell'artigianalità gastronomica d'Italia, ma chi altri sa che anche in **Sicilia** si produce uno straordinario **Aceto Balsamico** che veicola i profumi del sud ed al contempo è tradizione centenaria di una delle zone più occidentali e vocate alla vitivinicoltura dell'isola? Ebbene sì, l'**Aceto Balsamico di Sicilia** oggi esiste, si chiama **CondiAroma33** ed è prodotto da **Vito Laudicina**, oggi in pensione dal suo lavoro "ufficiale", ma per diversi decenni roso dal tarlo della passione per la sua acetaia, a cui si è potuto totalmente dedicare solo 12 anni fa. Conosco **Vito** da più di dieci anni, fin da quando iniziò a comparire timidamente nelle prime fiere enogastronomiche promuovendo il suo aceto nelle versioni **Argento** e **Oro**, rispettivamente da 12 e 33 anni, offerta poi arricchita con il **Diamante** da ben 41 anni, ricordo ancora oggi molto bene quanto rimasi stupito dai suoi prodotti, in seguito ho quindi ospitato il **CondiAroma33** in diversi miei eventi, ma non ero mai andato a visitare la sua acetaia ne, tanto meno, avevo realizzato una degustazione comparativa delle singole "etichette", così lo scorso **19 Giugno 2020** mi sono recato a **Petrosino** (TP), al fine di cessare questa mia mancanza, ma anche per far conoscere questo straordinario prodotto a tutti voi, tramite la seguente video recensione e grazie alla disponibilità di **Vito Laudicina**.

{youtube}khLn7GRa5pg{/youtube}

Come ho annunciato nel video, sembra che il **CondiAroma33** nella sua versione **Oro 33 anni**, abbia delle proprietà utili contro acidità di stomaco, reflusso gastrico e gastrite, essendo personalmente affetto da alcuni mesi dalla seconda di queste ho voluto provare ad impiegarlo per tale scopo. In effetti, dopo pochi giorni di assunzione di piccolissimi sorsi esclusivamente al manifestarsi del sintomo, ho riscontrato un netto miglioramento nell'immediato ed una diminuzione del fastidio nei giorni a seguire fino alla sua scomparsa. Non so perchè questo effetto positivo contrario ad ogni logica possa accadere, forse per mia suggestione o spero per motivi scientificamente validi e provati, bisogna comunque considerare che il **CondiAroma33** è un prodotto naturalmente lungamente fermentato con tutti i benefici che derivano da tale processo, tuttavia a tal proposito invito chiunque fosse titolato in materia a darmi una possibile spiegazione contattandomi [tramite i recapiti pubblicati nell'apposita pagina di questo sito web](#), in modo da poter correttamente integrare questo articolo, considerando che su Internet ho trovato opinioni molto contrastanti, tanti riferimenti all'aceto di mele e nessuna evidenza scientifica sui siti ad essa preposti.

