



Roberto Ghio, l'imprenditore enogastronomico che vuole unire Gavi, Tortona e Ovada nel nome del vino di qualità

24 Luglio 2025 

ALESSANDRIA – Bosio è un paese situato sull'Appennino Ligure. Qui il confine tra Piemonte e Liguria è prettamente burocratico. Pur essendo in provincia di Alessandria, tutto parla genovese: architettura, dialetto, gastronomia. Questa filosofia di frontiera è diventata il marchio di fabbrica di **Roberto Ghio**, imprenditore locale operante nel settore enogastronomico.

Il filosofo del vino, come viene chiamato, ha seguito le orme della famiglia, portando avanti la tradizione che dal 1881 vede l'azienda Ghio Vini tra le più identitarie del territorio tra Gavi e Ovada. Territorio che al suo interno annovera ben tre denominazioni Docg con il Gavi, l'Ovada e l'Alta Langa.

L'azienda a conduzione biologica Ghio Roberto ha negli anni aggiunto una denominazione nella sua dicitura completa ed è Roberto stesso a spiegarla a *Virtù Quotidiane*, in occasione dell'evento Di Gavi in Gavi Festival: "Piemontemare perché noi abbiamo vigneti a Bosio, di cui uno sperimentale proprio ai confini con la Liguria, a 800 metri di altezza nel Parco delle Capanne di Marcarolo".

"La nostra è una delle aziende più antiche del territorio del Gavi, da sempre a conduzione familiare che conta 45 ettari, di cui 15 a vigneti, un grande scarto proprio per via della conformazione territoriale che conta boschi, ruscelli e zone difficilmente accessibili".

Parlando di terra e terreni Roberto racconta di come la composizione locale, fortemente influenzata dalla passata presenza marina, riesca a dare vita a vini molto longevi e dalla notevole struttura.



"Noi siamo fra i pochi produttori che hanno sempre prodotto il Gavi Riserva proprio per questa ragione. In occasione di questo festival abbiamo portato l'annata del 2002 da far degustare agli ospiti".

"Io ritengo che vino e cibo esprimano convivialità e che debbano stare insieme. Il vino è un esempio di cultura materiale che si riporta poi alla valenza conviviale. Già i miei vecchi avevano accanto alla cantina delle zone dedicate all'ospitalità con una vecchia osteria".



“Proprio per questo ho iniziato a pensare anche io di ospitare persone. Ho creato tre locali, uno nel cuore del Parco delle Capanne di Marcarolo – la Baita del Rio Gorzente – con annesso un rifugio escursionistico e un piccolo campeggio. In questo caso abbiamo un turismo trasversale di cultura, sport e natura”.



La vineria Piemontemare

“Poi abbiamo l’Osteria Piemontemare nel centro di Gavi nella vecchia torre medievale. Qui abbiamo pensato ai viaggi di confine con i piatti della tradizione come i colli di gallina ripieni, il pesto di maggiorana, i fritti dell’ostia e i ravioli di Gavi.”

Roberto Ghio, che è stato anche presidente del Consorzio Tutela del Gavi, ha intrapreso anche la produzione di pasticceria secca locale, con la vendita di baci di dama, canestrelli al Gavi e amaretti presso le sue realtà.

Il mondo del vino non è però stato accantonato, è anzi una componente fondamentale dell’idea imprenditoriale dell’azienda. Questa posizione strategica ben si presta alla fondazione di una vineria, nella piazza principale di Gavi, dove poter vendere e far conoscere le eccellenze territoriali.

L’ultima avventura di Roberto è frutto dei suoi desideri: “Quando ero presidente del Consorzio ho sempre voluto un posto dove ci fossero tutte le etichette del Gavi e, perché no quelle dei cugini di Ovada. Per me questi due territori, insieme al tortonese, rappresentano un’unica macrozona che simboleggia un Piemonte un po’ diverso, quello più vicino al mare e al confine con quattro regioni. Per realizzare una carta collettiva ho pensato di aprire la Vineria Piemontemare dove offrire tutti i Gavi, tutti i Timorasso e tutti gli Ovada”.



Roberto Ghio ha dimostrato di avere una personalità forte, molto dedita al suo territorio di appartenenza e con un’indole alla divulgazione che l’ha portato a essere un modello imprenditoriale. Un oste, un viticoltore, un commerciante, ma soprattutto un conoscitore dei luoghi d’origine. Uno di quelli che non si accontenta di tenere tutte le conoscenze per sé, ma che sceglie di metterle su un banco di prova per dividerle con il pubblico. E, senza dubbio, ci sta riuscendo.



Le foto sono di Osteria Piemontemare, Vineria Piemontemare e Ghio Vini