



Associazione  
Le Donne della Birra

## Biografia Alessia Devoli

Alessia Devoli è nata e cresciuta nelle campagne piemontesi, precisamente in Val Pellice. Coltiva i suoi interessi, le sue gioie e i suoi dolori tra Nord e Sud Italia cioè tra Piemonte e Calabria, la Regione che ha dato i natali a suo padre e a una parte della sua famiglia.

L'amore per la terra e per i suoi frutti la spingono a frequentare l'Istituto Agrario di Osasco (TO) dove consegue il diploma di Agrotecnico nel 2013. Dopo un periodo di chiusura totale verso il mondo agricolo, capisce di esserne ancora affascinata e attratta e decide di alzare gli occhi dai suoi amati romanzi per posarli su altri libri dal carattere più tecnico.

Inizia ad appassionarsi di vino, poi capisce che il mondo della birra, soprattutto quello della birra artigianale, è un terreno inesplorato e sceglie di percorrerlo. A fine 2015 si iscrive al corso ITS Mastro Birraio a Torino e inizia a intraprendere il corso di studi dedicato interamente alla birra, ai malti, ai luppoli, alle degustazioni e alle analisi.

In contemporanea inizia a produrre birra in casa, cercando di applicare la teoria appresa sui banchi e anche a coltivare luppoli

americani. A ottobre 2016 inizia a collaborare con "giornaledella-birra.it" proponendo articoli sulle sue esperienze birrarie e su stili di birra dimenticati o sconosciuti.

A febbraio 2017 inizia il suo percorso all'interno di Brasseria Alpina, birrifico situato nelle Valli Pinerolesi, in qualità di apprendista birraio. Apprende tutto ciò che riguarda la produzione, dalla fabbricazione del mosto al confezionamento finale.

A luglio 2017 ottiene il diploma di Tecnico per la produzione brassicola- Mastro Birraio presso l'ITS Agroalimentare per il Piemonte di Torino e non conclude il suo percorso, ma anzi lo inizia per davvero!

Tra alti e bassi, nell'estate 2019 collabora con il Brewpub Gli Sbronzi a Reggio Calabria. Nell'ottobre dello stesso anno, dopo aver "spiato" qualche evento, decide di associarsi all'Associazione Le Donne della Birra.

Oggi continua a studiare le mille sfaccettature della birra, mettendole in pratica a casa, provando e riprovando ricette nuove.

La birra e l'agroalimentare hanno scandito il tempo delle sue giornate negli ultimi anni: non c'è modo di arrestare questa passione se non accoglierla e cercare di fare il suo meglio per ritenersi soddisfatta.

[www.ledonnedellabirra.it](http://www.ledonnedellabirra.it)