



A Bruges in uno dei birrifici più antichi del mondo che ha costruito un tunnel sotterraneo per trasportare la birra

21 Febbraio 2026 

BRUGES – Bruges è la capitale delle Fiandre Occidentali: importante destinazione turistica, si raggiunge in meno di un'ora di treno da Bruxelles. Il centro storico, patrimonio dell'Unesco, ha saputo conservare l'aspetto medievale con le iconiche case in mattoni, le stradine ciottolate e i vecchi ponti sui canali che lo circondano. Ma Bruges, è considerata anche la capitale del cioccolato e custode dell'antica tradizione brassicola belga, anche lei patrimonio dell'Unesco.

Siamo entrati nella sede di De Halve Maan, dove **Brecht Terry**n ci ha guidato alla scoperta del birrificio più antico della città e uno dei più antichi al mondo, che affonda le sue radici nel Cinquecento, al cui interno c'è anche un vero e proprio museo che ripercorre la storia dell'azienda, nell'edificio medievale che attira oltre 100mila visitatori all'anno.

Negli ultimi anni, De Halve Maan ha deciso di costruire un tunnel sotterraneo lungo tre chilometri per trasportare la birra dallo storico impianto di produzione nel centro cittadino a quello di imbottigliamento per ridurre il via vai di camion che erano costretti ad addentrarsi tra le viuzze di Bruges.

Il birrificio sposta tra i due stabilimenti circa 4 milioni di litri di birra all'anno, per questo la famiglia che da sei generazioni possiede De Halve Maan ha optato per questa alternativa che ha permesso di tagliare i costi, diminuire il traffico congestionato della città belga e inquinare di meno.

È all'interno di un tubo di polietilene, di cui una porzione è esposta proprio nel museo, che la birra corre dal centro della città all'area industriale di Bruges in 15 minuti, dove viene imbottigliata e spedita in tutto il mondo.

“Siamo al centro di una città molto piccola e il birrificio è in espansione”, spiega Brecht Terry, “i nostri prodotti sono molto popolari e apprezzati. Continuare a produrre in centro è molto importante perché il nostro dna è questo, perciò abbiamo dovuto essere un po' creativi”.



Brecht Terry con la sezione del tubo sotterraneo



La storia recente del De Halve Maan inizia nel 1856 quando **Henri Maes** avvia la sua attività nel centro di Bruges. Ogni generazione tramanda la propria esperienza birraria a quella successiva. Oggi, sei generazioni hanno lasciato il segno in quello che oggi è il sapore di Bruges.

Da allora, sono stati prodotti molti tipi diversi di birra. C'erano birre bionde, scure, alcune leggermente luppolate o un po' dolci. L'obiettivo principale è sempre stato quello di offrire un prodotto autentico e di alta qualità. Tutte le generazioni della famiglia hanno dovuto adattarsi alla domanda in continua evoluzione dei consumatori.

De Halve Maan, l'ultimo autentico birrificio a conduzione familiare nel centro di Bruges, ha collezionato nel tempo anche diversi importanti riconoscimenti per la qualità delle sue birre. In particolare la Brugse Zot Blond, ad alta fermentazione e non filtrata da 6 gradi, è un simbolo della produzione di De Halve Maan.