Settimana della Biodiversità Pugliese
Agricoltura Alimentazione e Ambiente

18-22 MAGGIO 2026

I campi sperimentali di Ercole Maggio

Uno studio sul campo volto a selezionare i cereali tradizionali salentini

Ercole Maggio – Mugnaio, custode di cereali tradizionali

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

IX edizione, 18-22 maggio 2026
Festival dell'agrobiodiversità di Puglia



Illustrazione: Lorenzo Terranera

Ercole Maggio

- una dedizione per l’agrobiodiversità



Ercole Maggio, classe 1987, salentino, è un mugnaio e selezionatore di cereali.

Dal 2012 nei “Campi Sperimentali” Ercole ha avviato un percorso di selezione, recupero e moltiplicazione dei cereali tradizionali salentini andando a selezionare varietà come la Maiorca, la Russarda, il Saragolla, la Capinera, il Sant’Elena, la Carosella e la Timilia.

Nel 2017 Ercole è protagonista del docufilm “I campi sperimentali di Ercole Maggio” del regista Christian Manno (disponibile su youtube per visione).

Nel 2019 il Mulino Maggio di Ercole Maggio vince il premio “gruppo del gusto” assegnato dall’Associazione della Stampa Estera in Italia, come miglior azienda agro-alimentare d’Italia (primi pugliesi a vincere questo ambito premio dal carattere internazionale).

Nel 2021 Ercole e la moglie Leonarda sono presenti in una serie andata in onda sul canale franco-tedesco “Arte”, chiamata “le delizie della Puglia”.

Nel 2022 Ercole Maggio è presente come soggetto nella mostra fotografica “Yeast Stories”.

I Campi Sperimentali

- Un approccio pratico di selezione in salento



I Campi Sperimentali sono iniziati per pura passione nell'ottobre del 2012 selezionando per primo il grano tenero Maiorca da un lotto di cereali acquistato. Durante le annate del 2015/2016, invece, ci siamo prefissati l'obiettivo di ritrovare anche altri **cereali antichi salentini**. Abbiamo costruito così dei "campi sperimentali" molto più grandi e con ambizioni maggiori.

Tramite l'**Enciclopedia Agraria Italiana di Gaetano Cantoni** (1882) abbiamo capito quali fossero le varietà presenti in Salento prima di tutte le riforme agrarie avvenute durante il novecento.
Nella ricerca è stato usato sia un approccio qualitativo sia uno quantitativo.

Nell'approccio qualitativo siamo andati a cercare nelle vecchie masserie abbandonate delle spighe che sarebbero cresciute per pura fortuna. In questo modo sono state ritrovate altre due varietà di grano, il duro **Russarda** e il tenero **Carosella**.

Mentre nell'approccio quantitativo abbiamo ricostruito ad hoc un campo sperimentale. In questo tipo di ricerca è stato usato come "costante" il **Grano Tenero Maiorca**. Abbiamo infatti, ipotizzato che se in un campione di cereali è presente il Maiorca allora potrebbero essere presenti anche altri cereali antichi. Abbiamo, quindi, prelevato un piccolo campione di cereali dai molti lotti acquistati durante l'estate dagli agricoltori locali (naturalmente solo da quelli che soddisfano i requisiti imposti dalla ricerca). Su 48 campioni estratti in 3 è stata riscontrata la presenza di grano duro **Capinera**, in 1 di grano duro **Saragolla** e, infine, in un altro campione abbiamo constatato la presenza del grano duro **Timilia**.

Nel 2019 siamo riusciti a selezionare una settima varietà molto antica di cereale, forse la più antica mai selezionata da noi. Ma solo nel Giugno 2021 siamo riusciti a categorizzarla in maniera certa, parliamo del **Grano Gigante di Sant'Elena**.

Grano tenero Maiorca

- Un tenero radicato nella terra dei grani duri



Questo Grano Tenero era presente esclusivamente in Puglia, Calabria e limitatamente in Sicilia. (Lorenzetti, 1929)

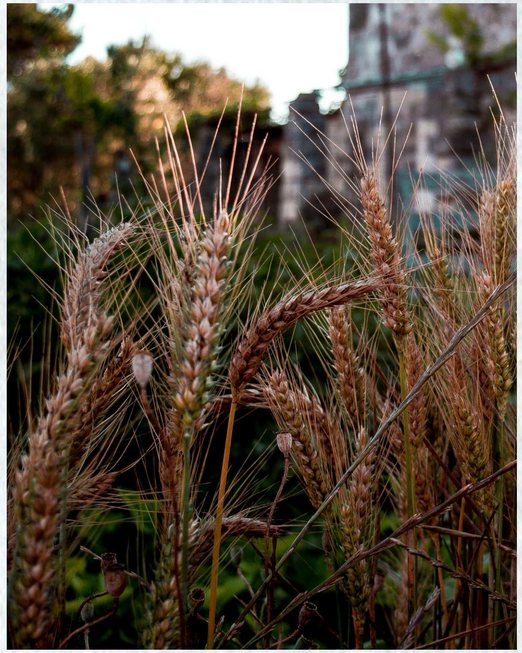
Coltivato massivamente tra il 1800 e il 1930, successivamente con la messa in atto della riforma agraria fascista si sono iniziate a perdere le sue tracce.

Nel 1926 il 27% dei terreni adibiti alla coltivazione di cereali in Puglia era seminato con il Maiorca (Lorenzetti, 1929).

Utile alla preparazione di dolci; in passato le ostie per i riti religiosi erano realizzate con la farina ricavata da questo cereale. Può presentare un basso contenuto di glutine.

Grano tenero Carosella

- Un tenero che a più riprese ha attraversato l'Europa



Questo Grano Tenero a più riprese, nei vari secoli, ha attraversato l'Europa. Molto probabilmente era già in uso in epoca romanica.

La Carosella, visto il suo lungo corso evolutivo, ha sviluppato più sottospecie ritrovabili all'inizio del secolo scorso anche nella provincia di Lecce (Cantoni, 1880)

Coltivato tra Francia, Italia e Spagna tra il 1800 fino al 1930.

Nel 1926 l'8% dei terreni adibiti alla coltivazione di cereali in Puglia era seminato con il tenero Carosella (Lorenzetti, 1929).

Utile alla preparazione di dolci.
Si può ipotizzare che la pizza storicamente sia nata utilizzando il Carosella, la Maiorca oppure la Bianchetta (essendo i cereali teneri che più venivano utilizzati nel periodo di dominazione borbonica (senza fonte).

Settimana della Biodiversità Pugliese
Agricoltura Alimentazione e Ambiente
18-22 MAGGIO 2026

Grano Duro Capinera

- Una esclusiva tutta salentina



Il grano duro Capinera (o Nerime) è un cereale tipicamente ed esclusivamente salentino. In passato era coltivato solo nella provincia leccese ed era considerato uno dei cereali con più alta resa del vecchio regno d'Italia (Cantoni, 1880)

Questo antico cereale è probabilmente arrivato in Salento nel XVI secolo d.c. dalla vecchia Anatolia (senza fonte)

Gli steli di questo cereale erano particolarmente apprezzati dai lavoratori del vimini.

Molto simile al Grano Duro Russarda, ma anche notevolmente differente.
Differenze che si manifestano quasi esclusivamente nella fase della "maturazione fisiologica". Oltre alle differenze cromatiche, tra le due specie sembra che ci siano anche differenze nella robustezza della pianta stessa. Infatti, il Capinera sembra allettarsi molto meno della Russarda.

Settimana della Biodiversità Pugliese
Agricoltura Alimentazione e Ambiente
18-22 MAGGIO 2026

Grano Duro Russarda

- La Russarda non è il Russello = il Russello non è la Russarda



Il grano duro Russarda è un cereale tradizionale salentino.

In passato era coltivato nella provincia Lecce

Questo cereale è probabilmente arrivato in Salento intorno al XVI secolo d.c. grazie (forse) a dei marinai veneziani (senza fonte).

Non è da confondersi con il Russello, col quale condividono solo il colore rosso delle spighe (dovuta alla ricca presenza di antociani) .

Settimana della Biodiversità Pugliese
Agricoltura Alimentazione e Ambiente
18-22 MAGGIO 2026

Grano Gigante Sant’Elena

- Un cereale dimenticato di epoca neolitica



Il grano gigante di Sant'Elena, o nonette di Losanna, è uno dei 58 tipi di “poulard” esistenti (o esistiti) in natura.

Non appartiene né ai grani teneri, né ai grani duri, non è nemmeno un farro.
È un “turgidum”, un cereale minore di epoca neolitica.

Il Sant'Elena è una varietà già considerata antica nel 1837 (in Svizzera sono stati scoperti chicchi di grano calcinati provenienti da palafitte, che sembrano appartenere a questa varietà).
Introdotto nel Polesine per la prima volta in Italia dal nobile Antonio Molin, riscuote subito notevole successo nel mondo agricolo, vista la sua adattabilità al terreno, la grande resa (tanto da essere chiamato anche grano dell'abbondanza) e la sua particolare resistenza ad ogni tipo di avversità atmosferica.

Dalle nostre osservazioni possiamo dire che il sant’elena può fungere anche da grano marzuolo (può anche essere seminato a marzo)

Settimana della Biodiversità Pugliese
Agricoltura Alimentazione e Ambiente
18-22 MAGGIO 2026

Grano Duro Saragolla

- Un cereale tradizionale dal chicco dorato



Il Saragolla è un cereale che ha limitatamente attraversato il Salento;
Coltivato nel 6% dei terreni pugliesi adibiti alla coltivazione di cereali nel 1926 (Lorenzetti, 1929)

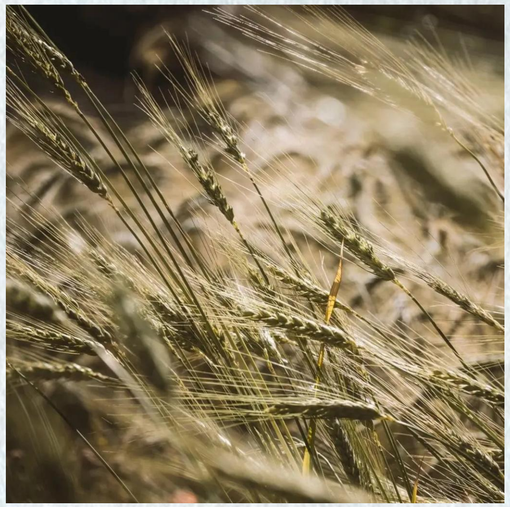
Predilige terreni sciolti.

Gli anziani di un tempo avevano un approccio dispregiativo nei confronti della Saragolla; se il pane veniva male alcuni affermavano “hai fatto un pane come una saragolla”.

Settimana della Biodiversità Pugliese
Agricoltura Alimentazione e Ambiente
18-22 MAGGIO 2026

Grano Duro Timilia

- Un cereale tradizionale dal raccolto certo



Il Timilia è un cereale molto rustico, adattabile ad ogni tipo di terreno.

La farina che se ne ricava è molto debole e povera di glutine.

E’ un cereale dalla possibile semina marzuola, ossia può essere seminato a marzo negli anni di maggior piovosità.

Settimana della Biodiversità Pugliese
Agricoltura Alimentazione e Ambiente
18-22 MAGGIO 2026

Breeding genetico sulle varietà tradizionali

- L’unica svolta possibile dei campi sperimentali



Il breeding genetico dei cereali è l'attività scientifica di miglioramento genetico che seleziona e crea nuove varietà di piante più produttive, resistenti alle malattie e adattabili ai cambiamenti climatici. L'obiettivo è ottenere piante con caratteristiche migliori (es. radici più profonde, maggiore resa, tolleranza alla siccità) riducendo gli input chimici e l'uso del suolo.

Nel 2022 Ercole ha iniziato diversi test di ibridazione e miglioramento genetico dei cereali tradizionali citati durante la presentazione. Viene utilizzata una **tecnica di ibridazione naturale**; la stessa utilizzata da **Nazareno Strampelli** (il creatore del grano duro Senatore Cappelli).

L’obiettivo è creare una nuova varietà resistente, adattabile al cambiamento climatico e dalla elevata resa.