


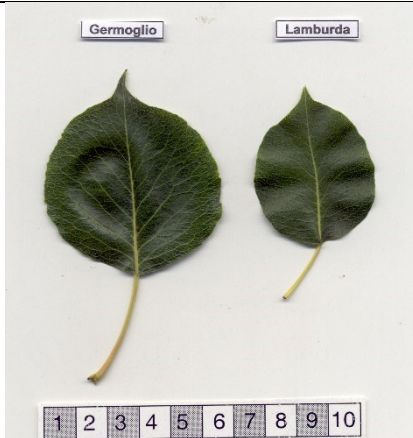
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI

INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

PERA DI SAN GIOVANNI RER V086 (Aggiornata)

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: PERO DI SAN GIOVANNI (GRUPPO VARIETALE)		
Sinonimi accertati: Pero Giugno, Giugnolina		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): Per d'S. Zvann (<i>Romagna</i>) Pèr San Giòvàn (<i>Piacentino</i>)		
Rischio di erosione: Alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 21/12/2021
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Istituzione Villa Smeraldi - Museo della civiltà contadina, S. Marino di Bentivoglio (BO)	3	2012
2) Azienda Agraria Università di Bologna, Cadriano (BO)	3	2007
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda Ghetti Domenico e Stefano, Marzeno, Brisighella (RA); Istituzione Villa Smeraldi - Museo della civiltà contadina, S. Marino di Bentivoglio (BO); CREA, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (FO); Vivaio forestale Scodogna, Pontescodogna, Collecchio (PR); ITAS Bocchialini, Azienda Stuard (PR); Azienda Ghetti Daniele, San Pier Laguna, Faenza (RA); Azienda Agraria Università di Bologna, Cadriano (BO) Campo catalogo RER.		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La dicitura “di San Giovanni” identifica un gruppo varietale composto da varietà di pero che maturano nel mese di giugno, in prossimità della festa del Santo. Nella presente scheda è stata descritta l’accessione conservata presso il campo collezione dell’Azienda Agraria dell’Università di Bologna.

Le pere denominate San Giovanni trovano diffusione su tutto il territorio regionale, con varietà molto differenti per l’aspetto, da piriformi, a cidoniformi a calebassiformi. Lo testimonia la presenza di pere così chiamate nelle collezioni private e pubbliche che vanno da Parma a Forlì.

Vista l’epoca di maturazione comune, la pera di San Giovanni è stata spesso confusa con la pera Giugna o Giugnola, fatto comprovato anche dalle recenti rilevazioni di Raffaella Quadretti nell’area del parco nazionale della Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna: la descrizione della pera Giugnola (o pera di San Giovanni) riporta di un frutto “piriforme”, che in realtà è tipico della “San Giovanni” (Quadretti, 2001; Quadretti, 2002), mentre le varie pere “Giugnolina”, “Giugnolona” e alcune moscatelle di giugno rappresentate nei dipinti settecenteschi del Bimbi presentano frutti turbinati (AA.VV., 1982).

Di seguito le osservazioni di Quadretti: “La pera Giugnola (pera di San Giovanni) matura d’estate ed è caratterizzata da una buccia giallo-verde chiara, arrossata eventualmente nella parte rivolta al sole (Quadretti, 2001)”. Ed inoltre: “La pera Giugnola è un’antichissima varietà toscana (nota fin dal 1554) a frutto molto piccolo, piriforme, caratterizzata da una buccia giallo-verde chiara, arrossata nella parte rivolta al sole. La polpa è bianca, a tessitura grossolana, succosa, poco soda e poco acida. Matura a metà giugno. Il frutto è portato a mazzetti e spesse volte eretto sul ramo (Quadretti, 2002)”.

Per dirimere la questione tra “giugnole” e “pere San Giovanni” ci può venire incontro anche Andrea del Riccio, che nella sua “Agricoltura teorica” (1595-’96) elenca e descrive ben 98 “sorte di pere” e tra queste distingue “Giugnole piccole” e “Giugnole lunghette o San Giovanni” (AA.VV., 1982).

Queste “perine” che maturavano nel mese di giugno-primi di luglio erano molto diffuse nel passato, come ci attesta anche il Gallesio, che nei primi decenni del 1800 le ritrova in diverse aree italiane durante i suoi viaggi, anche se non si sofferma in una descrizione puntuale tale da consentirci di distinguere nettamente tra Moscatelle, Giugnoline e San Giovanni (Baldini, 1995).

Un’importante mostra pomologica, tenuta a Firenze nel 1976, propone un panorama dettagliato delle varietà di pero presenti in Italia, anche se molte di queste sono ormai impiegate a livello di consumo familiare o amatoriale.

Tra queste viene indicata anche la “San Giovanni”, di cui vengono sintetizzati i caratteri principali: “Paese di origine: incerto. Periodo di introduzione: molto antico. Albero: vigoria media, produttività elevata. Frutto: pezzatura molto piccola; forma piriforme; colore della buccia giallo-chiara; colore della polpa bianca; consistenza scarsa, sapore discreto, resistenza all’ammazzamento scarsa. Epoca di fioritura precocissima. Raccolta 20/06, - 51 gg. rispetto a William. Di limitato interesse colturale, causa la piccola pezzatura dei frutti e la loro scarsissima serbevolezza” (Bellini, 1978).

La pera “San Giovanni” la troviamo descritta nella “Monografia delle principali cultivar di pero” curata da Morettini e collaboratori a metà degli anni ’60 del Novecento: sicuramente non si trattava di una varietà particolarmente diffusa e di interesse per lo sviluppo della frutticoltura del periodo, ma viene riportata per il suo pregio storico. Si legge, infatti, di un’origine antica anche se incerta di questa varietà, che alcuni autori del passato avevano identificato con il pero “Hordaceus” dei Romani. Viene citata dal Moffet nel 1660 e assume diverse denominazioni quali: “Amirè Johanne”, “Hativeau”, “Petit Johanne”, “Petit Saint-Jean”, ecc. (Morettini et al., 1967).

La situazione produttiva della pera San Giovanni in Italia all’inizio degli anni ’60 viene riportata in un lavoro di Branzanti e Sansavini: “Cultivar estivo-precocce, nota in Italia fin da epoche lontanissime e relativamente diffusa

nelle colture promiscue o sparse di alcune regioni del nostro Paese. La sua attuale produzione, che si aggira sui 40 mila quintali (pari allo 0,4% di quella nazionale), proviene prevalentemente dagli Abruzzi e Molise (53,2%) cui seguono la Sicilia (31,3%), il Piemonte (7,5%), la Puglia (4,8%) e le Marche (3,2%). Rispetto al 1951-54 la S. Giovanni ha registrato un leggero incremento, specialmente nel Molise ed in alcune località della Sicilia (provincia di Ragusa); attualmente però la produzione della S. Giovanni è stazionaria o in diminuzione in rapporto alle limitate possibilità di mercato che si offrono a questa cultivar precocissima. Gli alberi sono mediamente vigorosi e produttivi. I frutti, che maturano nella terza decade di giugno ed ai primi di luglio sono di piccola pezzatura con buccia liscia, giallo chiara, arrossata all'insolazione e con polpa semi-fine, fondente, succosa, relativamente dolce, di scarsa resistenza alle manipolazioni ed ai trasporti. Le pere S. Giovanni vanno soggette, con grande facilità, al "disfacimento del cuore" o come dicono molti frutticoltori all'"ammezzimento" o "mal del pulcino"; devono pertanto essere consumate appena raccolte" (Branzanti e Sansavini, 1964).

Nei primi anni '80, San Giovanni viene annoverata tra le "cultivar d'interesse prevalentemente storico" (Baldini e Scaramuzzi, 1982). Da questo lavoro si evince che, all'inizio del 1960, in Emilia-Romagna la varietà San Giovanni non aveva più importanza commerciale, ma era ormai presente solo per autoconsumo familiare o per la vendita sulle bancarelle dei mercati locali.

La presenza sul territorio emiliano-romagnolo di San Giovanni è comunque attestata da numerose testimonianze orali, dall'esistenza ancora oggi di alcuni esemplari tramandati in famiglia e da diversi documenti e lavori di studio e ricognizione sul territorio. Nei primi anni del 1900 troviamo la varietà San Giovanni a Massalombarda (RA) negli impianti-collezione di Luigi Buscaroli, quindi possiamo desumere che l'agronomo l'avesse ritenuta degna di studio tra le varietà precocissime (Buscaroli, 1938).

Negli anni '80, un'indagine nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia portò ad individuare diverse varietà di pero ancora utilizzate a livello familiare e tra queste anche il "Per San Giuan", a maturazione estiva, con frutti di pezzatura molto piccola, utilizzati esclusivamente per il consumo fresco (Roversi e Ughini, 1992). Il Portapuglia aveva riferito della presenza di questa varietà nel Piacentino già nel 1813 (Portapuglia, 1813).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Regione Emilia-Romagna, pur considerando che si trattava di una varietà a distribuzione nazionale.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1982) – Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico. CNR, Firenze.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Baldini E., Scaramuzzi F. (1982) – Il pero. Collana Frutticoltura anni 80. Reda, Roma.
- Bellini E. (1978) – La coltura del pero in Italia. L'Informatore Agrario, Verona.
- Branzanti E.C., Sansavini S. (1964) – Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia. L'informatore agrario, Verona.
- Buscaroli L. (1938) – Quarant'anni di frutticoltura vissuta. Arti grafiche Minarelli, Bologna.
- Melegari E. (2010) – La frutta antica della campagna parmense. Profumi, sapori, ricette. Gazzetta di Parma editore, Parma.
- Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Mittempergher L. (1967) – Monografia delle principali cultivar di pero. Consiglio Nazionale delle Ricerche; Centro di studi per il miglioramento delle piante da frutto, Firenze.
- Portapuglia G. (1813) – Dell'Agricoltura nel Circondario di Piacenza, Dipartimento del Taro, Impero francese. In: Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia compilati dal cav. Filippo Re. T. XVIII, pp. 264-281, e XIX, pp. 3-34.
- Quadretti R. (2001) – Varietà da frutto nelle aree protette romagnole. Rivista della Federazione Italiana Parchi e Risorse Naturali n. 32, Febbraio.
- Quadretti R. (2002) – Le antiche cultivar da frutto nel parco nazionale della Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna. I quaderni del parco, serie Paesaggio Agricoltura. Edizioni Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.
- Roversi A., Ughini V. (1992) – Indagini sul germoplasma locale di pero nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Atti del congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero, 21-25 settembre. Carlo Delfino editore.

NOTE

Si riportano le immagini di altre accessioni denominate San Giovanni.

Ultimo aggiornamento scheda a cura di Vincenzo Ancarani/Luca Dondini, Università degli Studi di Bologna



Az. Daniele Ghetti (Faenza-RA)



Azienda Agraria Università di Bologna (no. 21 e 68)



DESCRIZIONE MORFOLOGICA I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPRG sono segnalati con un asterisco (*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI RAMIFICAZIONE*	UPOV3 IBPRG6.1.1	PORTAMENTO DELL'ALBERO*
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurré Clairgeau)
5	Medio (Williams')	5	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7 √	Forte (Alexandrine Duillard, <i>Packham's Triumph</i>)		4 – Espanso (Madame Ballet)
7 √	Elevato (Beurré d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurré Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurré d'Amanlis)
UPOV5	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO*	UPOV6	RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE*	UPOV7	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2 √	Grigio-marrone (Concorde)		
5 √	Medio (Jeanne d'Arc)	3	Marrone (Precoce di Trevoux)	5 √	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurré Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
UPOV11	GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO*	UPOV64 IBPRG6.2.1	EPOCA DI FIORITURA*	UPOV27	GEMME FIORALI: LUNGHEZZA *
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)	1	Molto precoce (Beurré Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurré Alexandre Lucas)
3 √	Debole (Decana del Comizio)	3 √	Precoce (Delfrap)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches)
5	Media (Beurré Hardy)		Intermedia (Packham's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurré Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		
FIORE					
UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
1	Separati (Kaiser)	1 √	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurré Hardy)	2 √	Stesso livello (Beurré Hardy)
3 √	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurré d'Amanlis)

UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*	UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*
	1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1 ✓	Molto piccolo (Curè)		1 – Acuta (Beurrè Giffard)
	2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)		2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)
		5	Medio (Conference)		3 – Ottusa (General Leclerc)
	3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)
		9	Molto grande (Beurrè Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)
UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*
	1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard)	3 ✓	Debole (Precoce di Trevoux)
	2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)		
	3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)	7	Forte (Comtesse de Paris)
	4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)		
UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	UPOV25	PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*
3	Corto (Epine du Mas)	1 ✓	Assenti		3 – Breve (Decana del Comizio)
5	Medio (Beurrè Hardy)				5 – Media (Beurrè Bosc)
7 ✓	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti		
FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	FORMA*			UPOV41 IBPRG6.2.8	DIMENSIONE*
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1 ✓	Molto piccolo (Garofalo)
	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3 ✓	Piccolo (Doyenne de Julliet, <i>Moscatellina</i>)
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot)
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)

UPOV44 IBPRG6.2.12	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*	UPOV45	ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE*	UPOV46	TONALITÀ DI SOVRACCOLORE*
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1 ✓	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4 ✓	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
UPOV50 IBPRG6.2.11	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO*
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1 ✓	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	5	Medio (Beurrè Hardy)	2	Obliquo (Decana del Comizio)
7 ✓	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, <i>Favorita di Clapp</i>)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		UPOV54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE*	UPOV57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA*
		1 ✓	Assente o poco profonda (Conference)	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3 ✓	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA*	UPOV60	TESSITURA DELLA POLPA	UPOV61	CONSISTENZA DELLA POLPA
3	Stretta (Williams')	3	Fine (Beurrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d'Arc)
5 ✓	Media (Beurrè Hardy)	5 ✓	Media (Kaiser)	5 ✓	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)
UPOV62	SUCCOSITÀ DELLA POLPA	UPOV63	SEME: FORMA*	UPOV65 IBPRG6.2.15	PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO*
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1 ✓	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7 ✓	Succosa (Conference)	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)
IBPRG 6.1.3	AFFINITÀ CON IL COTOGNO	IBPRG 8.1.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA (<i>Psylla pyri</i>)	IBPRG 8.3.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO (<i>Erwinia amylovora</i>)
0	Non affine (<i>P. ussuriensis</i>)	0	Resistente (<i>P. ussuriensis</i>)	0	Resistente (<i>P. ussuriensis</i> ; Old Home)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpì)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7 ✓	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Passa Crassana)

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Frutti caratterizzati da un buon sapore, dolci e aromatici. Albero vigoroso e produttivo, ma lenta entrata in produzione.

OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Piuttosto tollerante verso le principali patologie del pero (A).

OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Da consumo fresco, anche se i frutti hanno una scarsa resistenza alle manipolazioni e al trasporto, una conservabilità ridottissima e vanno soggetti all'ammazzamento.

PROFILO MOLECOLARE DELLA VARIETÀ: SAN GIOVANNI

In tabella sono indicate le dimensioni alleliche di 12 marcatori microsatelliti con relativo fluoroforo utilizzato per le analisi. Le dimensioni alleliche di diverse accessioni di 'San Giovanni' a confronto con quelle di due cultivar di riferimento (Abate Fetel e William). Le analisi sono state effettuate con un sequenziatore ABI PRISM 3730 DNA analyzer.

I campioni analizzati appartenenti al gruppo varietale 'San Giovanni' dell'Azienda Agraria dell'Università di Bologna, Cadriano, Bologna (campioni 17, 21 e 68) e del CREA, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Forlì (77 e 79) sono risultati tutti diversi fra di loro.

	CH01d09 fam		CH5c06 vic		CH01F07a fam		CH02b10 vic		EMPC11 fam		CH03d12 vic	
San Giovanni (17)	128		87		176	191	126	130	137	143	110	116
San Giovanni (21)	128	147	94	98	197		126		139	157	112	114
San Giovanni (68)	151	157	87	92	183		126		139	145	120	131
San Giovanni (77)	138	140	87	92	181	199	130	132	143	145	110	128
San Giovanni (79)	138	149	92		181	199	130	132	143	145	110	128
Abate	149	151	87	92	181	189	124		143	149	108	112
William	147	155	87	92	176	183	118	124	139	149	108	124
	EMPC117 fam		CH04e03 vic		GD147 fam		GD96 vic		CH01d08 fam		CH03g07 pet	
San Giovanni (17)	108	114	178	203	125	127	169		276	278	244	
San Giovanni (21)	95	108	178	182	127	147	169	175	276	280	246	
San Giovanni (68)	108	114	178		155		173		276	86	244	258
San Giovanni (77)	89	114	178		119	129	141	155	276	278	246	
San Giovanni (79)	89	114	178		119	129	141	155	276	278	246	
Abate	114	116	178	197	117		141	150	286	294	244	248
William	89	114	178	203	117		173		240	276	228	244

NB. Di fianco al nome del microsatellite è indicato il fluoroforo utilizzato per le analisi: fam (blu), vic (verde) e pet (rosso)