

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI**

Melo San Giovanni

SCHEMA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 18	
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	
Genere: <i>Malus</i> Miller	
Specie: <i>domestica</i> Borkh.	
Nome comune della varietà: Melo San Giovanni	
Significato del nome comune della varietà Legato al periodo di maturazione dei frutti che cade approssimativamente nel periodo della festività del Santo.	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Elevato	
Area tradizionale di diffusione Questa varietà è stata segnalata nell'area di Città di Castello. Altri esemplari sono stati trovati nei dintorni di Gubbio.	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Banca del germoplasma <i>in vitro</i> e Campo collezione presso 3A-PTA a Todi (PG) Campo collezione Fondazione per l'Istruzione Agraria, Deruta (PG) Fondazione "Archeologia Arborea", Città di Castello (PG)	
Data iscrizione al Registro	Ultimo aggiornamento scheda
15/12/2014	16/02/2016
Ambito locale	Comuni di Città di Castello, Gubbio
Modica quantità	10 gemme



Conservazione ex situ

- Banca del germoplasma *in vitro* 3A-PTA, Pantalla di Todi
- Campo collezione 3A-PTA, Pantalla di Todi
- Campo collezione Fondazione per l'Istruzione Agraria, Casalina di Deruta
- Fondazione "Archeologia Arborea", Città di Castello

Cenni storici, origine, diffusione

Questa varietà di mela precoce, un tempo piuttosto diffusa sull'intero territorio regionale, deve il suo nome al periodo di maturazione che ricade all'incirca in corrispondenza della ricorrenza religiosa di San Giovanni Battista (24 giugno).

Stando alle rilevazioni etnografiche, questa piccola mela estiva, benché di rapida deperibilità, era valorizzata ed apprezzata anche in passato poiché si rendeva disponibile al consumo in un periodo in cui poche altre varietà davano frutti. La varietà era altrimenti conosciuta come *Mela del pagliaio* o *Mela Paglierina*, attributo che evidentemente la legava all'epoca della «*battitura*», evento di grande rilevanza nel mondo contadino. Come è noto, la mietitura e la trebbiatura del grano erano tra i più importanti e onerosi lavori del calendario agricolo, tanto da imporre il reclutamento di manodopera straordinaria esterna ai poderi che sovente veniva retribuita mediante l'elargizione del vitto giornaliero e/o di prodotti alimentari (in genere verdure, uova, frutta, ...). Avere a disposizione dunque una risorsa frutticola a basso costo rappresentava un indubbio vantaggio per i mezzadri che spesso attingevano al raccolto di *Mele Paglierine* per compensare coloro che avevano collaborato all'impresa lavorativa (braccianti, famiglie vicine, altri coloni, ...).

Anche nel contesto delle fonti scritte è possibile rintracciare più volte la denominazione di *Melo San Giovanni*, sebbene non sempre sia semplice riuscire identificare con sicurezza la varietà di riferimento. D'altra parte, l'associazione tra commemorazione agiografica, epoca di raccolta e nomenclatura assegnata ad una determinata varietà pomologica costituisce una costante sia in letteratura, sia nel gergo comune, cosicché non mancano le pere, le susine, le ciliegie di San Giovanni e via dicendo.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

La presenza di questa varietà ad oggi sembra limitarsi alla parte settentrionale dell'Umbria con due località di riferimento, Città di Castello e Gubbio, dove sono state rinvenute le piante madri.

Descrizione morfologica

(Eseguita sugli esemplari conservati nei campi collezione)

ALBERO: Di vigore elevato con portamento aperto.

RAMI: I rami presentano *internodi* spessi e di media lunghezza. Il numero di lenticelle è medio basso. La tomentosità della parte apicale dei rami dell'anno è piuttosto debole, mentre il colore del lato

esposto al sole è marrone rossastro.

FIORI: Sono raccolti in corimbi di 6 elementi. La *corolla* ha un diametro medio (45 mm). Allo stadio di bottone fiorale il colore predominante è rosa pallido, mentre in piena antesi i petali sono interamente bianchi e tra loro sovrapposti. I petali hanno inoltre forma ovale. Lo stigma si trova allo stesso livello delle antere.

FOGLIE: Di colore verde medio. Il *lembo* misura in media 93 mm in lunghezza e 68 mm in larghezza; ne risultano foglie di dimensioni medie (63 cm²) e forma cordata. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 27 mm e per lo più presenta alla sua base le stipole. La colorazione antocianica alla base del picciolo è di estensione medio grande. Le foglie delle *lamburde* sono generalmente dimensioni simili (lunghezza 101 mm, larghezza 59 mm, superficie 60 cm²) ma di forma da ellittica a ellittico allargata; il *picciolo* è lungo 39 mm, con estensione ridotta della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

FRUTTI: I frutti, di media pezzatura (152 g), sono di forma sferica appiattita con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 59 mm, diametro massimo 78 mm). Presentano una pronunciata costolatura. La *cavità peduncolare* risulta essere medio profonda e stretta (12 e 28 mm rispettivamente), mentre quella *calicina* è profonda e di media ampiezza (8 e 24 mm rispettivamente). Il *peduncolo* risulta essere corto e di medio spessore (13 e 3 mm rispettivamente).

La *buccia* si presenta liscia con presenza di pruina abbondante. Il colore di fondo è verde giallastro con area del sovracoloro che copre dalla metà fin quasi la totalità dell'epidermide di un rosso rosato di media intensità; il *pattern* del sovracoloro è uniforme con strisce sottili debolmente delimitate.

La *polpa* è bianca con grado di durezza e succulenza medi. Il sapore, leggermente acidulo, è gradevole. Le *logge carpellari* sono chiuse e contengono *semi* di forma ovata.

Caratteristiche agronomiche

La fioritura avviene in aprile con il massimo di antesi intorno alla terza decade del mese.

La maturazione di raccolta si ha tra la seconda e la terza decade di Luglio. Il consumo del frutto può essere differito solo di poche settimane.

I frutti sono sensibili alla Carpocapsa, mentre gli esemplari in collezione non mostrano particolari sensibilità verso altri patogeni.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

CARATTERI DELLA POLPA (Analisi eseguite nel 2010)

FIBRA ALIMENTARE (g/100g) 3,31 di cui solubile (inulina) 1,05

VITAMINA C (mg/100gr) 8

POLIFENOLI TOTALI (mg/kg) 1242 (espressi come Acido Gallico)

Utilizzazione gastronomica

Varietà da consumo fresco, caratterizzata da una ridotta conservabilità post raccolta sia in fruttai sia in frigorifero.

Bibliografia di riferimento

AA.VV. *La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie Arboree da frutto*. Volume 1. Edizioni 3A-PTA, 2012.

Dalla Ragione I., Dalla Ragione L. *Archeologia Arborea. Diario di due cercatori di piante*. Ali&No Editrice. Perugia, 2006.