

**Zeitschrift:** Quaderni grigionitaliani  
**Herausgeber:** Pro Grigioni Italiano  
**Band:** 76 (2007)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Concentrazione di radon in edifici di diverse età a Poschiavo e influsso del radon sulla conservazione di viveri  
**Autor:** Vontobel, Nadia  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-57855>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 18.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

NADIA VONTOBEL

## Concentrazione di radon in edifici di diverse età a Poschiavo e influsso del radon sulla conservazione di viveri

Lo scopo del mio lavoro di maturità era quello di approfondire le mie conoscenze riguardanti le radiazioni del radon e le sue ripercussioni sull'ambiente.

Il radon è un gas nobile radioattivo, inodore e incolore che si forma dal decadimento del radio, generato a sua volta dal decadimento dell'uranio. La principale fonte di questo gas è il terreno, dal quale fuoriesce e si disperde nell'ambiente. Se il radon si accumula in locali chiusi può essere pericoloso se inalato perché emettendo particelle alfa può risultare cancerogeno. Esso rappresenta la seconda causa di tumore al polmone dopo il fumo di sigaretta.



*Dosimetri per la misurazione del radon*

Tre cantine situate in case di diverse età a Poschiavo, delle quali due si trovano nello stesso quartiere, servirono per verificare se veramente in case nuove la concentrazione di radon è minore che in edifici più vecchi. Le misurazioni furono svolte con successo, e vi si poté ricavare un risultato positivo. La concentrazione di radon nelle due case più vecchie superava il limite massimo prescritto di  $1000 \text{ Bq/m}^3$ , mentre era al di sotto del limite nell'edificio più recente, costruito nell'anno 1997.

La causa principale delle grandi differenze delle concentrazioni di radon è probabilmente il metodo diverso di costruzione degli edifici.

In più fu esaminato se il radon ha un influsso sulla conservazione di viveri. A questo scopo in ogni cantina furono svolti due esperimenti. Sebbene si potessero notare delle evidenti differenze nell'ammuffimento dei viveri queste osservazioni furono di poca rilevanza. Gli alimentari non ammuffirono tutti allo stesso tempo e allo stesso modo. Si può dunque supporre che la radiazione non sia sufficiente per garantire una durata prolungata della conservazione degli alimenti.

Altri fattori come la temperatura, l'umidità dell'aria e la presenza di batteri e di spore hanno un influsso maggiore sull'ammuffimento dei viveri che la concentrazione del radon.

La parte pratica del mio lavoro e il contatto con diversi specialisti mi sono piaciuti molto. Ho ricevuto numerose informazioni importanti e ho fatto esperienze interessanti.