

Condividi:



Commenti:



QUINDICI IN GARA Ecco i finalisti del premio «Acqui Storia»

Redazione - Mar, 09/07/2013 - 07:24



Ecco i finalisti del premio «Acqui Storia»: Marco Armiero, «Le montagne della patria» (Einaudi); Ottavio Bariè, «Dalla guerra fredda alla grande crisi» (Il Mulino); Christian Ingrao, «Credere, distruggere. Gli intellettuali delle SS» (Einaudi); Piero Pennacchini, «La Santa Sede e il Fascismo in conflitto per l'Azione Cattolica» (Libreria Editrice Vaticana); Maurizio Serra, «Malaparte. Vite e leggende» (Marsilio); Alessandro Barbero, «I prigionieri dei Savoia» (Laterza); Marco Cimmino, «La conquista del Sabotino. Agosto 1916» (Libreria Editrice Goriziana); Sergio Luzzatto, «Partigia» (Mondadori); Giuseppe Marcenaro, «Una sconosciuta moralità. Quando Verlaine sparò a Rimbaud» (Bompiani); Emidio Novi, «La dittatura dei banchieri» (Controcorrente); Luigi De Pascalis, «La morte si muove nel buio» (Mondadori); Dario Feriali, «L'ultima notte dei fratelli Cervi» (Marsilio); Barbara Frale, «La lingua segreta degli dei» (Mondadori); Gerardo Lonardoni, «Vibenna. Una saga etrusca» (Bietti); Sandra Petriagnani, «Addio a Roma» (Neri Pozza).

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola

Annunci Google

Editoriali

L'etica lottizzata dell'amica di Penati

di **Alessandro Sallusti**

Benedetta Tobagi ha stroncato con livore e acidità da zitella frustrata *Virus*, il nuovo programma condotto dal nostro Nicola Porro

Articolo del lunedì

Perché non viviamo in una società liquida

di **Francesco Alberoni**

La recessione e le calamità dimostrano che la teoria di Bauman non sta in piedi

L'opinione

ANNUNCI GOOGLE

ALTRI ARTICOLI



Mangiare per strada adesso è chic

LE PANNELLE Una merenda siciliana, le frittelle di farina di ceci

IL CICOTTO Lingua, orecchie e porchetta: carni umbrine agli aromi

I FOLPETI Al cartoccio o nel panino, il Veneto al sapore di mare

il Giornale.it

ABBONAMENTI

Abbonati a ilGiornale PDF Premium potrai consultarlo su PC e su iPad: 20 euro per il mensile 100 euro per il semestrale 150 euro per l'annuale



SOCIAL



INFO E LOGIN

- Login
- Registrati
- Hai perso la password?