



Prema informacijama koje smo dobili od Milice Marinković iz Agencije za komunikacioni konsalting Farmer&Spaić, Beograđani će 17 novembra 2011. godine po prvi put imati prilike da vide i da se upoznaju sa višedecenijskom francuskom tradicijom dočeka Božole Nuvoa (Beaujolais Nouveau), prvog mladog crnog vina.

Ovaj jedinstveni francuski običaj, biće po prvi put predstavljen i u Beogradu nizom događaja, u četvrtak, 17. novembra, u organizaciji Francusko-Srpske Privredne komore, najavljeno je na radnom doručku za novinare. Pored ispijanja Božolea na Trgu republike i Knez Mihajlovoj, degustacija će biti upriličena u mnogim vinarijama u gradu, uz prateće kulturne sadržaje, francuske filmove, muziku i poeziju, a preko stotinu francuskih kompanija, članica komore, članovi diplomatskog kora i domaće javne ličnosti priključiće se centralnoj proslavi.

„Francuzi, poznati po strasti prema vinu, Božole dočekuju 60 godina unazad. Proslava se tradicionalno održava u ponoć, trećeg četvrtka u novembru, u Francuskoj, ali i širom sveta (u Italiji sedam dana ranije), simbol je opštenarodnog veselja i dobre zabave i u to vreme Francuskom vlada pravi festivalski duh koji želimo da prenesemo i u Srbiju“, izjavio je Patris Filoš (Patrice Filoche), predsednik Upravnog odbora Francusko-srpske Privredne komore.

„Od osnivanja Komore, povezivanje Francuske i Srbije se, uglavnom, odvijalo na ekonomskom planu, ali je važno da međusobno širimo običaje i da se povezujemo i na kulturnoškom i društvenom planu“, izjavila je Sanja Ivanić, direktorka Francusko-srpske Privredne komore.

„Verovanje nalaže da, pošto se flaša otvori, vino mora biti popijeno do Božića, pa je zato ovaj događaj prava masovna svečanost. Biće to jedinstvena prilika da se deo srpske javnosti upozna sa ovim običajem, sa namerom da postane tradicionalan“, izjavio je Srećko Seretovski, poznavalac vina, koji je novinarima detaljnije predstavio čitav koncept.

Fermentacija Božolea, mladog crvenog vina, završava se samo nekoliko nedelja nakon berbe i potom se vino odmah izvozi širom sveta. Ovo poznato vino, napravljeno je od crnog grožđa sorte game, koja se uzgaja samo u Burgundiji. Na radnom doručku, koji je organizovala Francusko-srpska Privredna komora u restoranu Le Molijer, objašnjena je simbolika otvaranja i ispijanja vina do Božića, i najavljeni su događaji kada će Beograđani širom grada, degustirati Božole Nuvo.

Francusko-srpski Poslovni klub osnovan je 2005. godine, sa ciljem da se stvori i ojača francusko-srpska zajednica u Srbiji i unapredi bilateralna saradnja. Na Generalnoj skupštini Saveza francuskih privrednih i industrijskih komora u svetu, krajem 2009. godine, Francusko-srpski Poslovni klub, učlanjen je u Savez francuskih privrednih komora i time transformisan u Francusko-srpsku Privrednu komoru. Francusko-srpska Privredna komora, nakon skoro dve godine delovanja broji više od 115 članova i zastupa više od 85 preduzeća u Srbiji i ta lista raste skoro svaki dan. Neke od najvećih francuskih preduzeća, kao što su Alstom, Axa, Danone, Lafarge, L’Oreal, Michelin, Total, banke Crédit Agricole, Findomestic – BNP, Société Générale, itd. su članovi Francusko-srpske Privredne komore.

Francusko-srpska Privredna komora ima dva osnovna cilja u sprovođenju svojih aktivnosti. Prvi je animacija francusko-srpske poslovne zajednice u Srbiji, u okviru koje organizuje brojne

događaje za svoje članove (mesečni sastanci, obuke, posete regionima Srbije, itd.), a drugi je pružanje podrške francuskim preduzećima koja žele da posluju u Srbiji. U tom smislu do kraja 2011. godine Komora organizuje niz događaja. Osim promocije Božolea, u saradnji sa Ekonomskim odeljenjem Francuske ambasade, 22. novembra u Parizu, Komora organizuje Atelje o Srbiji, na kojem će pored francuskih preduzeća članica Komora, učestovati i ministar ekonomije i regionalnog razvoja, gospodin Nebojša Ćirić. To je samo jedna u nizu aktivnosti kojima Komora želi da promoviše Srbiju u Francuskoj, a francuskim privrednicima da ukaže na sve potencijale Srbije.

