



## Circulair met een vleugje Zuid-Amerikaans temperament

Max Ferrari Scanarotti neemt de pollepel in de keuken van Circl over van Rudolf Brand

Hij is jong, gepassioneerd voor zijn vak. En gedreven door de overtuiging, dat duurzaam koken met eerlijke, verantwoorde ingrediënten en zero waste uiteindelijk het verschil kan maken. Max Ferrari Scanarotti, de nieuwe chef van Circl. Zijn lunchgasten, werkzaam op en rond de hoofdstedelijke Zuidas, denken er net zo over, weet hij zeker: 'Wie hier aanschuift, maakt die keuze heel bewust.' Datzelfde geldt in bredere zin voor de tientallen organisaties, die jaarlijks hun evenementen in een van de ruimten van Circl plannen. Ook zij kunnen rekenen op de met veel creativiteit en liefde bereide, seizoensgebonden menu's, waaruit kan worden gekozen. Van galadiner tot barbecue, van lunch tot borrel.

### Gezamenlijk commitment

Het is spitsuur deze dinsdagmiddag rond kwart over een. Het restaurant, met plaats voor zo'n 60 gasten, zit vol. Geurige bonenburgers - met tomaat, mayonaise, uien en chutney - worden geserveerd. Aan een andere tafel zijn de gevulde broodjes paddenstoel favoriet. In de open Eventspace maken deelnemers aan een congres annex informatiebeurs - thema duurzaamheid in vastgoedprojecten - tijdens de lunchbreak informeel kennis, een hartig hapje of een biologisch belegd broodje in de hand. Ferrari kan nu in de keuken even worden gemist, al gaat zijn blik ongemerkt toch even kritisch mee met elk bord dat passeert. In functie heeft de chef nooit rust. 'We

doen het met een beperkte bezetting. Zeker met de schaalgrootte die we hier hebben, met zowel een restaurant als een vergader- en event-accommodatie, is het voor en achter de schermen improviseren. Maar, vervolgt hij direct, 'het is ons gezamenlijke commitment om het beste wat we in ons hebben in te zetten. Omdat we willen laten zien, dat het concept ook op zo'n bijzondere en drukke plek werkt.'

*'Het gaat er in het Circl-concept om om de maatschappij in een circulaire beweging te brengen'*

Door > Henny Beijer  
Fotografie > Foto Blauuw

### Circulair is de norm

Circl is gebouwd als een houtconstructie met veel glas en weldadig groen op een groot dakterras. Het hele pand is circulair en dus zodanig ontworpen, dat bij een eventuele toekomstige ontmanteling alle materialen herbruikbaar zijn. En dat terwijl bijna alles in het interieur al eens gebruikt is geweest: van de vloer die van een profvoetbalclub komt, tot de kozijnen, die in het verleden in een

Philips-fabriek zaten. De stoelen in het restaurant zijn vervaardigd uit gerecyclede koelkasten. Die lijn van duurzaamheid en circulaire basisprincipes is ook consistent doorgetrokken in de keuken. Geen gas, alleen elektra. En frituur komt er dus niet in, immers niet circulair. *Het gaat er in het Circl-concept om om de maatschappij in een circulaire beweging te brengen, door de vereiste oplossingen inzichtelijk en concreet te maken*, staat beschreven in de missie. Circulair is de norm, lineair het ongebruikelijke alternatief.

*'Circulair is de norm, lineair het ongebruikelijke alternatief'*

### Good morning Uruguay

Dat sprak Ferrari, geboren en getogen in een voorstad van Montevideo, de hoofdstad van Uruguay, sterk aan toen een vriend, al werkzaam bij Circl, hem tipte voor de vacature van souschef. 'Ik werkte al een paar jaar in die functie bij kleinere vergelijkbare bedrijven. De gesprekken verliepen goed en voor ik het wist was ik hier in dienst.' Zo snel als dat ging, verliep ook het vervolg: chef-kok Rudolf Brand kondigde in het najaar van 2021 zijn vertrek aan en Ferrari bleek al snel de ideale opvolger. 'Ik heb mijn koksopleiding gevolgd in Uruguay, ben daarna in Frankrijk verder gegaan in patisserie en toen in Europa blijven hangen.' Ferrari, telg uit een hotelliërgeslacht, leek aanvankelijk overigens voorbestemd voor een studie medicijnen of chemie, maar koos, tot grote tevredenheid van het thuisfront, toch voor de gastronomie-opleiding. 'Ik heb altijd al wel iets gehad met koken. Toen ik eenmaal de smaak te pakken had, wilde ik mijn

ervaringen en recepten ook heel graag breed delen. Ik maakte destijds een blog, allerlei filmpjes en had zelfs een tijdje een eigen rubriek in Good morning Uruguay op de nationale televisie.'

### Luidruchtige Spaanstalige keuken

Dat avontuur is ondertussen niet meer dan een mooie herinnering aan zijn geboorteland voor de toch nog pas 30-jarige chef. Terug gaat hij slechts eens per jaar om zijn familie te bezoeken. Hij is vooral Europeaan geworden, al brengt hij onmiskenbare Zuid-Amerikaanse accenten mee: 'Smaken en geuren, bepaalde combinaties; die zijn anders dan hier. Wat pittiger, met een beetje een Latijns-Amerikaanse ziel, temperament.' Verder dan dat gaat hij niet; natuurlijk niet, geheim van de chef... Niet te ontkennen valt, dat het personeelsbestand direct na zijn aantreden exotischer en inclusiever is geworden, zag hij tot zijn verrassing. Niet in de laatste plaats in de keuken, waar ook ineens Spaans werd gesproken: 'Met de komst van nota bene mijn enige vriend vanuit Zuid-Amerika naast mij is het daar, geloof ik, wel wat luidruchtiger geworden. Maar zo zijn wij, he. Veel lachen, plezier maken en je laten horen.'

### Industrieel vlees is een no-go

Het zegt veel over de passie en toewijding waarmee in de keuken van Circl de gerechten worden bereid. Dat dit een allesbehalve gemakkelijke opgave is binnen het bestaande concept, laat zich eenvoudig uitleggen: 'De ingrediënten voor alle menu's komen altijd uit de regio, zijn biologisch en seizoensgebonden. Het is geen kwestie van ik heb tien mango's nodig, vijftien kilo wortelen en dertig courgettes; even bellen en huppeke. Wat we beloven, moeten we ook kunnen maken. Dat betekent dat we producten als groenten, zuivel,



*'Ik ben ervan overtuigd, dat elke zandkorrel een verschil kan maken'*

*'De uitdaging is om op zoek te gaan naar wat er beschikbaar is'*



vlees en vis betrekken van vaste geselecteerde leveranciers, die we volledig kunnen vertrouwen wat betreft de herkomst en groeiwijze.' De vier seizoenen zijn daarbij bepalend; we koken alleen wat er van nature in die periode beschikbaar is.' Vlees en vis staan ook op het menu: 'Mensen denken, dat circulair hetzelfde is als vegetarisch of veganistisch. Zo zie ik, en veel collega-chefs met mij, het niet. Het gaat om waar dat vlees vandaan komt, hoe het dier heeft geleefd. Dus industrieel geproduceerd vlees is no-go voor ons.'

### Fantasia en individuele kookkunst

Authenticiteit, passie en professionaliteit. Gevoegd bij zijn vermogen daar overtuigend en boeiend over te vertellen, maken Ferrari tot een chef met een plus. Het zal je event maar zijn, het circulaire vijfgangen diner, waarin hij zijn fantasia en kookkunst kon uitleven. Om de gasten bij elk gerecht nog voor het proeven al mee te nemen in een unieke smaakbeleving. En hem dan, in het licht van de missie van Circl, in Spaans-Engels te horen zeggen: 'Ik ben ervan overtuigd, dat elke zandkorrel al een verschil kan maken.' Motiverender wordt het niet. 🍴