

Crêpe à brasileira: a trajetória saborosa de Diogo da Cunha na gastronomia e nos negócios



Empresa tem foodtruck e participa de eventos e festas privadas

Fotos: Arquivo Pessoal



Gaúcho criou o 1º foodtruck de crepe no palito da Flórida, conquistando o paladar americano com criatividade e persistência

Quando decidiu deixar Porto Alegre rumo à Flórida em 2003, Diogo da Cunha não imaginava que trocaria o diploma de Direito pela cozinha. Recém-formado, ele buscava novas experiências, mas foi durante um trabalho como entregador de pizza que o destino começou a mudar. “Perguntei ao dono se eu poderia ajudar na cozinha por algumas horas, e ali tive certeza de que queria trabalhar com gastronomia”, lembra.

De volta ao Brasil em 2006, Diogo mergulhou de vez na nova paixão: estudou gastronomia e, pouco tempo depois, estava estagiando em um dos restaurantes mais prestigiados do mundo — o Martín Berasategui, na Espanha, com três

Arquivo Pessoal



Diogo da Cunha tem passagens pelo Brasil, Espanha, Austrália e EUA no ramo da gastronomia

estrelas Michelin. Em 2009, retornou aos Estados Unidos para trabalhar no Marriott Hotel, foi transferido para a Austrália e, em 2013, retornou à Flórida, onde decidiu fincar raízes de vez. “Desde a primeira vez que morei aqui, eu sabia que esse seria meu lar”, conta.

Foi já com anos de experiência internacional que nasceu a ideia do Crepstick, um conceito inédito nos Estados Unidos. “A ideia surgiu em uma conversa com minha ex-sócia, que tinha provado crepe no palito no Brasil. Fomos pesquisar e percebemos que não existia nada parecido aqui. A partir daí, começamos a criar a marca.”

O negócio começou no Yellow Green Farmers Market, em Hollywood, logo após a pandemia, e o sucesso foi instantâneo. A originalidade do produto — um crepe francês adaptado para o formato prático de palito — chamou a atenção do público e garantiu presença em grandes eventos, como o Santa’s Enchanted Forest, um dos maiores festivais da Flórida.

Mas o caminho não foi fácil. “Tive desafios avassaladores que me fizeram duvidar da minha capacidade profissional, mas nunca pensei em desistir. Sempre acreditei na

nova maneira de comer crepes”, conta o chef.

A adaptação ao gosto americano exigiu testes e ajustes, mas a curiosidade do público fez o resto. “As pessoas ficavam intrigadas com o formato. Depois do primeiro crepe, viravam clientes fiéis”, diz Diogo, que hoje celebra o reconhecimento da marca: “A maior satisfação é quando pedem o crepe chamando de ‘Crepstick’. Isso mostra que o nome virou sinônimo do produto.”

Para ele, representar o Brasil nas ruas americanas é motivo de orgulho — e também de responsabilidade. “Ainda há muita comida brasileira que o mundo não conhece e que merece ser valorizada”, afirma. E o futuro promete novos sabores: Diogo planeja expandir o Crepstick por meio de franquias, com food trucks e lojas fixas em diferentes cidades.

Mais do que vender comida, Diogo vê seu trabalho como uma forma de expressão e conexão. “A gastronomia me ajudou a lidar com a saudade do Brasil e me permitiu conhecer culturas do mundo todo. Trabalhar com o que amo é o que me move todos os dias.”

Quem quiser experimentar o famoso crepe no palito pode encontrar o Crepstick em eventos

Tive desafios avassaladores que me fizeram duvidar da minha capacidade profissional...

de food truck, condomínios e festas privadas pela Flórida — ou acompanhar as novidades no Instagram: @crepstick

TS | TAX SECRETS

ITIN • TAXES EMPRESAS

- DECLARAÇÃO DE IMPOSTO
- ABERTURA / FECHAMENTO DE EMPRESAS
- AUDITORIAS
- PROBLEMAS COM IRS
- PAYROLL
- WORKER COMP EXEMPTION

INGLÊS • ESPANHOL • PORTUGUÊS



CONTABILIDADE

DESVENDE O SEGREDO DO SUCESSO !



(561) 317 - 5661

5300 W HILLSBORO BLVD - STE 105
COCONUT CREEK - FL 33073

INFO@TAXSECRETSONLINE.COM
TAXSECRETSONLINE.COM

