Luís Pereira e Telmo Fazenda meteram mãos à obra e abriram o seu próprio negócio depois de alguns anos a trabalhar em restaurantes de pizzas. A pizaria Lezíria Riachense abriu no dia 2 de Fevereiro na rua Dr. Rivotti, no espaço do antigo restaurante Palheiro. Os jovens cozinheiros (de 28 e 22 anos) querem diferenciar-se do que já houve no passado e do que existe actualmente na região e assumem que para “criar casa” basearam-se, em parte, na originalidade do menu.

A lista de 22 pizzas não apresenta nomes italianos, mas antes os gentílicos da região. Da mais simples Boquilobense (a clássica Margherita) à pizza da casa, a Riachense (com presunto, bacon, vinho do porto e cebola), temos a Meiaviense, a Alcanenense, a Torrejana, a Goleganense, a Barquinhense, a Rio-maiorense (com cocktail de camarão) e por aí fora. E há ainda a curiosidade das quatro pizzas doces (Lapeira, Casevelense, Liteirense e Zebreirense). A qualidade dos produtos é outra das apostas, sendo utilizados apenas produtos frescos, “nesta pizzaria não há enlatados”, dizem. Além das pizzas, as francesinhas têm sido outro produto muito solicitado, e há também omoletes, massas, bitoques, espetadas, o naco na pedra, etc., com os pratos do dia a serem oferecidos a preços mais em conta. Por marcação, há rodízios de pizza e jantares de grupo e ainda os serviços de take away e de entregas gratuitas em Riachos e arredores. A decoração castiça e rural do espaço foi mantida e reforçada, mas o espaço foi alterado, apresentando agora uma segunda cozinha, a das pizzas, que por ser aberta dá um maior desafogo ao local.