vinetur

El Mercado de San Leopoldo celebra sus primeros galardones para premiar lo mejor de su comunidad

Más de 200 invitados participaron en un acto que unió gastronomía, vida de barrio e innovación

viernes 19 de septiembre de 2025

ESCRITO POR ÁLVARO ESCRIBANO



El Mercado de San Leopoldo, epicentro gastronómico del norte de Madrid, celebró el pasado 17 de septiembre la primera edición de los Premios San Leopoldo, una cita destinada a reconocer lo mejor de sus puestos, clientes y de la comunidad que lo impulsa desde su reapertura en 2023. El acto, que reunió a más de **200 invitados entre creadores de contenido, periodistas y vecinos**, contó con la presencia de la concejala del distrito de Tetuán, **Paula Gómez Angulo**, quien subrayó en su intervención el valor de este tipo de iniciativas para reforzar los vínculos entre gastronomía y vida de barrio. "*Es un placer estar hoy aquí, apoyando a gente que arriesga, que genera empleo y oportunidades y, sobre todo, que ha sabido crear un espacio donde poder compartir momentos buenos, desconectar del trabajo,... El Mercado de San Leopoldo es ya un lugar de referencia en Madrid y un espacio gastronómico para compartir con otros emprendedores también referentes en gastronomía*", dijo. Por su parte, **Leopoldo Guzmán**, director del Mercado de San Leopoldo, destacó durante su discurso de bienvenida: "*Estos premios son un reflejo de lo que somos. No solo un lugar para comer, sino un espacio que hace comunidad. Queremos reconocer a quienes con su trabajo, creatividad y fidelidad hacen posible que el mercado siga creciendo y mantenga viva nuestra filosofía de ser un punto encuentro*".

Estos galardones han sido creados con el objetivo de convertirse en una tradición anual y pusieron de manifiesto la esencia del Mercado: **un espacio que combina lo castizo con lo contemporáneo y que funciona como punto de encuentro para vecinos y visitantes.** Entre los reconocimientos entregados figuraron categorías como Influencer del año, Mejor contenido en redes sociales del Mercado y Mejor artículo en medios, que rindieron homenaje a quienes han contribuido a difundir y visibilizar el proyecto. También hubo espacio para la voz de los clientes, con los premios al Producto más votado y al Puesto más votado, así como distinciones a la fidelidad y curiosidad de los visitantes con el galardón al Cliente más fiel y al Cliente que más puestos ha probado.

Premiados Premios San Leopoldo 2025

- Influencer del año: Bárbara Gant @barbygant

- Mejor contenido en RRSS del Mercado: David Maldonado @conelmorrofino
- Mejor artículo en medios: Laura Pintos (ABC)
- Producto más votado: Taco Trompo
- Puesto más votado: Juancho'S BBQ
- Puesto revelación: Brun Thai
- Puesto más original: Oguis



Ubicado en pleno barrio de Tetuán, junto a Plaza de Castilla y muy cerca de las Torres KIO, **el Mercado de San Leopoldo abrió sus puertas en 2023 en un edificio con más de 50 años de historia que albergó en su día una galería comercial.** Hoy, el espacio se ha consolidado como un referente gastronómico del norte de Madrid y como un lugar de encuentro abierto a vecinos, trabajadores y foodies. Entre sus puestos se encuentran marcas tan reconocidas y emblemáticas como **Casa Dani**, que recibió el premio a la mejor tortilla de España en 2019; **D'Agustto**, con una propuesta de pizzas y focaccias hechas al momento, donde lo clásico y lo moderno se unen en cada porción; **Döggo**, un original concepto de hot dogs inspirados en recetas caseras; **Juancho´s BBQ**, reconocida por haber creado la mejor hamburguesa del país (2019-2022); **La Martinuca**, conocida por elaborar la tortilla española de siempre, manteniendo intacta su receta; **Trompo**, que trae a Madrid los tacos al pastor más populares de la gastronomía mexicana; **Ramen Wok**, con una amplia carta de comida asiática; **Oguis**, un concepto de bocadillos rellenos de guisos de toda la vida; **Brun**

Thaï, auténtica cocina del Sudeste Asiático, en su carta reinan los pad thai y arroces en diferentes versiones; **Relleno**, la primera raviolería de España que combina lo mejor de la tradición culinaria italiana con un concepto moderno y fresco; y recientemente ha aterrizado en el Mercado **Wing Wing**, el concepto de alitas de pollo al carbón con multitud de salsas creado por un discípulo de Dabiz Muñoz.

El Mercado también destaca por su compromiso con la sostenibilidad y la innovación. Una de sus iniciativas más recientes es la instalación de un punto de agua del grifo de Madrid para reducir el uso de envases de plástico, reforzando así su papel como espacio responsable y consciente con el entorno. Con esta primera gala, el Mercado de San Leopoldo consolida su posición como motor social y gastronómico del norte de la capital, un lugar que trasciende lo culinario para convertirse en símbolo de convivencia, innovación y vida de barrio.