

Economía

Sector Primario

Agricultura

El paisaje de la Villa se caracteriza por sus cuencas polilobuladas, sus laderas abruptas y el predominio de pendientes medias, sobre las que se desarrollan las vegas agrícolas. Las buenas condiciones climatológicas, así como la disponibilidad de terrenos de poca pendiente, los buenos suelos y la abundancia de agua hicieron de La Vega, a raíz de la conquista, un lugar propicio para la agricultura y el asentamiento humano.

Las primeras producciones que se presentaron en el municipio fueron, aparte de los productos de primera necesidad (cereales, frutas, hortalizas, etc.), las plantaciones de caña de azúcar en el amplio cauce del Barranco Guinguada, utilizada sobre todo para la fabricación de ron y de “panes de azúcar” en los ingenios de la época que, tras la crisis comercial de este producto en el siglo XVI, se abandonó.

En los siglos siguientes se fue desarrollando la construcción de molinos, promovida por distintos grupos de agricultores, organizándose así la expansión de la agricultura de subsistencia, tan necesaria para el mercado local y para la capital de la Isla. Entre los frutales se encuentran con higueras, naranjos, limoneros, membrilleros, perales, albaricoqueros, cerezos y guinderos. En lo que respecta a las hortalizas, destacan calabazas, zanahorias, cebollas, rábanos, lechugas, nabos, habas, berenjenas, pepinos y coles.

En el siglo XVII se añadió el viñedo, dando lugar a un paisaje singular. La ocupación de este cultivo en el suelo agrícola del municipio se centró casi exclusivamente en los terrenos del Monte Lentiscal, los cuales fueron motivo de conflicto durante muchos siglos, ya que eran tierras comunales, pero poco a poco fueron vendidas u ocupadas de manera fraudulenta, fundamentalmente por parte de la oligarquía insular de la época. La producción de vinos sufrió, a lo largo de los siglos crisis de distinto tipo: unas por problemas climáticos que destrozaban las cosechas, otras por la introducción de plagas que afectaban a los viñedos, y por último por los problemas comerciales, que hicieron que a principios de este siglo la producción hubiera bajado de manera alarmante.

Santa Brígida ofrece hoy en día unos de los mejores vinos de la isla y de Canarias. Los caldos del Monte Lentiscal ya fueron mencionados hace siglos por William Shakespeare. Otras bodegas producen excelentes vinos en el municipio. Todos estos caldos se producen bajo la Denominación de Origen de Gran Canaria, en la que se encuentra incluida, pero diferenciada, la comarca del Monte Lentiscal, ubicada entre el Monumento Natural de Bandama y el Paisaje Protegido de Tafira. Gracias a la iniciativa de los propietarios y de las distintas administraciones públicas, así como a la Denominación de Origen, el cultivo de la vid presenta unas interesantes expectativas, que la sitúan, en el siglo XXI, dentro de las listas de los mejores caldos, tanto nacionales como internacionales.

El siglo XVIII se caracteriza por la introducción desde América, de la papa y de las tuneras (*Opuntia cochinitifera*), utilizada esta última para el cultivo de la cochinilla, muy demandada en los mercados europeos para tinter.

Entre los siglos XVIII y XIX, aparecen las primeras estadísticas agrarias, que existen gracias a los datos recogidos por Escolar y Serrano. Éste nos indica por vez primera que el 90% del suelo agrícola del municipio se dedicaba al cultivo de cereales en sus distintas especies (trigo, cebada, millo), y otra gran cantidad al cultivo de las papas. Los productos de huerta eran de menor significado. Hay que destacar que la producción de lino llegaba a los 69 quintales, dando lugar a 120 telares que dedicaban dicho lino a la fabricación de ropa.

En estas estadísticas no se da a conocer la ocupación de frutales, cuestión que hace

pensar que la producción de fruta se destinaba exclusivamente al consumo familiar y quedaba arrinconada en huertos familiares o en divisorias de terrenos. Es importante señalar, asimismo, que de toda la tierra cultivada en el municipio de La Vega, tan solo 800 fanegadas eran de regadío, y 1.200 fanegadas de secano.

En los siglos XIX y XX, se impulsaron en la Villa de Santa Brígida de manera relevante, cultivos de frutales y plantas ornamentales, tanto para el mercado interior como para la exportación.

Santa Brígida continuó siendo un municipio eminentemente agrícola hasta los años 50 del siglo pasado, aproximadamente. En las décadas posteriores ha mantenido su carácter agrario, aunque a partir de la década de los 60 empezó a evidenciar los primeros síntomas de crisis por el desarrollo del sector de la construcción y de servicios que ejerce gran atracción sobre la población.

En Santa Brígida, como en el resto de Canarias, la agricultura está condicionada fundamentalmente por la orografía y la tradicional estructura minifundista de la propiedad, debido a la aridez del terreno y a la condición de insularidad del territorio. Por otra parte, la escasa mano de obra, la lejanía con respecto al continente y la lucha por los escasos recursos de agua y suelo son algunos de los factores explicativos de los altos costes a los que se enfrentan los productores de la isla.

En lo relativo al clima los alisios crean un ambiente húmedo y fresco debido al mar de nubes, que deja en muchos casos precipitación horizontal en forma de niebla. Ello favorece en el municipio el desarrollo de una agricultura típica de medianías y la existencia de una gran variedad de especies vegetales. El aporte de agua, que traen esos alisios, ha posibilitado el desarrollo de cultivos de secano, no obstante, la situación de sequía continuada ha impulsado el crecimiento de cultivos en regadío y la utilización de otras técnicas de cultivo.

Como se puede observar, el 47,3% (1130 ha) se encuentra dedicado a pastos, principalmente pasto arbustivo. Los cultivos herbáceos, por su parte, representan el 23,2% (555 ha). Las restantes hectáreas, un 6,8% del total, son explotadas para fines relativos a cultivos leñosos (163 ha).

Los principales cultivos que se destinan a regadío en el municipio son, por orden de importancia: los cítricos, la papa y las hortalizas y productos de huerta en general, tales como lechugas, habichuelas, tomates, coles, etc.

Aunque la vid no ha alcanzado la importancia de otras islas, cabe decir que Santa Brígida es el municipio de la isla de Gran Canaria con mayor superficie destinada a este cultivo tradicional, que ha recuperado parte de su apogeo debido a la creación de la Denominación de Origen en el año 2000.

La superficie de cultivos se divide en agrícolas herbáceos (388 ha) y leñosos (141,6 ha). Las explotaciones de herbáceos en Santa Brígida están dedicadas al cultivo de cereales: 75 ha, Leguminosas (Grano): 10 ha, Tubérculos: 138 ha, Flores y plantas ornamentales: 4 ha, Cultivos forrajeros: 48 ha y Hortalizas: 113 ha.

Los principales cultivos de este tipo de explotaciones agrícolas son los tubérculos (138 ha), las hortalizas (113 ha) y los cereales (75 ha). Los tubérculos (138 ha), son el herbáceo con mayor superficie cultivada, se compone principalmente de Papa temprana (57 ha) y Papa extratemprana (48 ha), entre otras variedades de papa. Las hortalizas (113 ha) presentan principalmente explotaciones de Calabaza (18 ha), Calabacín (15), Col (16 ha) y Lechuga (16). Por su parte, entre los cereales (75 ha) cultivados en el municipio satauteño durante el año 2015, destacan la Avena (25 ha), Cebada (20 ha) y Trigo (15 ha).

El municipio cuenta con cultivos que garantizan flores producidas y aclimatadas perfectamente a la zona. En el lecho del barranco Guiniguada, a su paso por La Angostura y las Meleguinas, el cultivo de las flores fue antaño la principal fuente de ingresos de muchos/as agricultores/as, que los alternaban con los frutales, las papas y la

verdura. Hoy en día se cultivan claveles, liliun, azucenas, astromelias, lluvia canaria, y en temporada crisantemos.

Los cultivos leñosos aglutinan explotaciones agrícolas dedicadas a Cítricos (61 ha), Otros frutales (26,8 ha), Viñedos (50,5 ha), Olivar (0,8 ha) y Viveros (2,5 ha). Los cítricos (61 ha), conformados principalmente por Naranjos (48 ha), representan el principal cultivo leñosos existente en el municipio. Los viñedos (50,5 ha), explotación agrícola de importancia estratégica para la Villa de Santa Brígida, comprenden primordialmente cultivos de uva dedicada a la producción de vino (40,5 ha); aunque también existe determinada superficie dedicada a la uva de mesa (10 ha).

El Censo Agrario (2009), realizado por el Instituto Nacional de Estadística, ofrece información relacionada con la propiedad en el sector agrario.

Ocho de cada diez titulares de explotación son hombres (80,7%) y el 72,3% de estos, cuentan con más de 44 años. La Ley de Titularidad Compartida de las Explotaciones Agrarias es una interesante herramienta para visibilizar a las mujeres en el sector primario, muchas veces ocultas en la categoría “ayuda familiar”.

Por otro lado, no existen personas propietarias menores de 25 años. De la misma forma, sólo 2 mujeres (por ningún hombre) están registradas como propietarias de este tipo de fincas, en el segmento de edad que ocupa desde los 26 hasta los 35. Al igual que sucede con los varones, la mayor parte de las mujeres titulares rebasaban, en 2009, los 44 años de edad.

A raíz de la crisis del sector en los años sesenta y consecuentemente el abandono de las tierras de cultivo, propiciado por el desarrollo del sector de la construcción y de servicios, el paisaje agrícola cambió drásticamente y ello tuvo como consecuencia la fragmentación del espacio agrícola, que actualmente conforma un mosaico discontinuo con presencia de parcelas en cultivo junto a otras en abandono, aisladas y en retroceso.

La agricultura ecológica en los últimos años ha crecido debido a la demanda de productos de calidad, inspirada en técnicas y sistemas de cultivo tradicionales; mientras que por otro lado, la agricultura orientada al abastecimiento del mercado interior está escasamente tecnificada y organizada.

Ganadería

El sector ganadero en Santa Brígida es poco representativo en comparación con otros municipios de la isla. La cabaña existente en este término municipal se encuentra, en su gran mayoría, en cercados, pero también se localizan áreas en las que el ganado pasta libremente. La actividad pastoril se halla localizada en la zona de fondo y ladera de barrancos principalmente, lugares en los que aprecian las áreas destinadas al pastoreo estabulado y aprovechamiento de los campos de cultivo abandonados. Es necesario favorecer el cuidado y mejora del aspecto de las explotaciones a fin de integrarse mejor con el medio y, por otro lado, se debe apostar por una mejor gestión de los residuos. En el término municipal se desarrolla principalmente la ganadería de caprino-ovino, vacuno, avícola y porcino. No obstante, también existen censadas explotaciones cunícolas y apícolas.

El número, el sexo y la edad de los titulares de explotaciones ganaderas en el municipio de Santa Brígida, corresponden al año 2009 (ISTAC: Censo Agrario, 2009).

Las diferencias por sexo analizadas en las personas titulares de explotaciones agrícolas, se manifiestan de la misma manera en el caso de la ganadería. Únicamente el 15,3% de las personas propietarias de explotaciones ganaderas son mujeres. De las 15 mujeres ganaderas, 11 están por encima de los 44 años.

En cuanto a los hombres, 83 en total, 66 se encuentran, al igual que las mujeres por encima del segmento de edad mencionado.

Sector Secundario

La dificultad que ha tenido el desarrollo de un sector industrial potente en el municipio en particular, y en la isla en general, se relacionan con los problemas que lleva intrínseco la fragmentación del mercado insular, la lejanía de los mercados de aprovisionamiento y de destino, y la competencia de productos importados, algunos con subvenciones vía REA (Régimen Específico de Abastecimiento).

Las directrices en el ámbito insular en cuanto a la localización del suelo industrial en Gran Canaria, pretende concentrar esta actividad en tres municipios: Las Palmas de Gran Canaria, Telde y Agüimes y evitar una dispersión geográfica que no aproveche las redes viarias existentes y la cercanía al aeropuerto y puertos de la isla, para así también aprovechar las economías de escala que genera la concentración.

Por ello, en el contexto de una economía como la canaria, con un escaso peso del sector industrial, las actividades transformadoras en el medio rural insular y, especialmente, la transformación de productos agroalimentarios, tienen un componente relevante.

Productos agroalimentarios

- Agroindustria cárnica. Las salchichas *weisswurst*, elaboradas en la empresa familiar Mano de Hierro, gozan de gran popularidad. La distribución comercial productos como este se orienta mayormente hacia la red de establecimientos gastronómicos (grandes restaurantes, hoteles, piscobarbis, etc.). El principal problema con que se cuenta a la hora de comercializar la producción de la industria local es la competencia con los productos importados, que además reciben ayudas vía REA.
- Transformación láctea. Un espacio cada vez menos relevante lo ocupa la transformación láctea.

Las industrias elaboran habitualmente tres tipos de queso: tierno, semicurado y curado. La consolidación del queso canario, la posibilidad de introducir nuevos productos lácteos, la progresiva mejora de las explotaciones ganaderas, la planificación de la producción para contrarrestar la marcada estacionalidad, son elementos a tener en cuenta.

Gran parte de los productos agroalimentarios tienen un carácter tradicional de gran arraigo y cuenta con técnicas de elaboración transmitidas de generación en generación, llegando a nuestros días una cultura gastronómica extensa en productos artesanos: las mieles, los vinos, los embutidos, los productos lácteos, las mermeladas y la repostería, en la que destaca los reputados bizcochos lustrados, son una muestra de la gran variedad que existe. Las panaderías también tienen cabida en esta rúbrica.

- Industria vitivinícola: Con una larga tradición las bodegas del Monte Lentiscal, la revitalización del subsector ha comenzado recientemente. En el año 1994 sólo existían tres bodegas con el registro de elaboradores y embotelladores, no existía material enológico moderno en las bodegas, la uva se pisaba con los pies y el vino se elaboraba en barricas de roble viejas y de mala calidad. La mayoría de las bodegas no tenían ningún registro ni control de calidad. Actualmente las bodegas tienen una baja producción, insuficiente infraestructura pero un nivel tecnológico medio que, paulatinamente va mejorando la calidad de los vinos. En la última década se ha producido una importante revitalización del sector asociado a un grado más elevado de formación y cualificación de viticultores y bodegueros/as, así como la mejora tecnológica, tanto en los procesos como en las instalaciones.

Los viñedos representan el 36% (50,5 ha) del total de cultivos leñosos antes señalados y el 2,5% de la superficie total municipal dedicada a explotaciones agrícolas. Santa Brígida se constituye como el primer municipio productor de viñedos de Gran Canaria. Derivada de dicha actividad se ha desarrollado una industria propia de producción vitivinícola en la Comarca del Monte Lentiscal, integrada en la Denominación de Origen "Gran Canaria" y

gestionada por el Consejo Regulador, con sede en el propio municipio.

La potencial trascendencia de las actividades relacionadas con el vino es descrita en clave de oportunidad asociada al desarrollo sostenible (tanto en su dimensión económica, como social), por diferentes actores internos (administraciones públicas y productores) y externos al municipio. Así quedó de manifiesto en la “Mesa de Trabajo del Vino” realizada en Santa Brígida, el pasado noviembre de 2016.

Una de las cuestiones aportadas en este foro consistió en analizar, implementar e internacionalizar este sector, mediante la potenciación de sinergias con determinadas actividades económicas y sociales; referidas al turismo, la cultura o el patrimonio.

El éxito de favorecer el desarrollo del sector analizado, mediante su presencia en el turismo (rural, gastronómico, cultural, etc.), transita por una acertada identificación de los elementos a optimizar pertenecientes a la Casa y la Ruta del Vino existentes en el municipio. En particular: señalética, rehabilitación de espacios, adecuada publicidad, alcance del archivo fotográfico y periodístico, instauración de una programación anual de eventos enológicos, etc.

La vinculación con la gastronomía y la formación, mediante la colaboración empresarial e institucional, como sucede con el Hotel Escuela Santa Brígida o el Hotel del Campo de golf y la oferta de formación relativa a esta actividad (módulos de formación profesional sobre enoturismo, cursos, congresos, experiencias externas, etc.), constituyen diversos ejemplos de oportunidades de desarrollo. La realización de proyectos de investigación dedicados específicamente a las diferentes dimensiones y potencialidades que alberga el sector vitivinícola y su relación con el turismo, se suma igualmente a las propuestas aportadas.

En líneas generales, los diferentes agentes coinciden en la necesidad de reforzar esta actividad, con el objetivo de ser un elemento dinamizador de la economía municipal. La definición de una estructuración financiera y de trabajo, la creación de Programas de Calidad, de una “Hoja de Ruta” centrada en el sector y la recuperación de la marca “Monte Lentiscal”, se plantean como posibles puntos de partida.

Finalmente, los discursos expuestos en la Mesa de Trabajo de la Vitivinicultura señalan la cofinanciación público-privada de técnicas de producción y de visitas estratégicas a diferentes emplazamientos vitivinícolas, además de la superación de las dificultades legales para la puesta en valor del patrimonio relacionado, como las restantes necesidades o dificultades a superar por el sector.

Artesanía

La artesanía ha sido una actividad fuertemente arraigada en la sociedad rural, siendo una fuente importante en la generación de rentas complementarias. En la actualidad esta actividad ha disminuido considerablemente, estando en peligro la desaparición de algunos oficios de marcado carácter tradicional.

Un análisis del sector, partiendo de la premisa de considerar la artesanía como algo vivo que se adapta a los cambios y exigencias de los nuevos tiempos, lleva a distinguir dos tipos de artesanía. Una de carácter más tradicional que constituye un fuerte legado cultural transmitido de generación en generación, cuyo valor esta fuera de aquellos que les puede otorgar el mercado de manera puntual. Y otra que intenta implantar criterios de renovación tanto en los diseños como en las técnicas de producción.

En la vertiente tradicional, además de la cerámica prehispanica cuya elaboración se conserva en el barrio de La Atalaya, de manos de algunos alfareros y alfareras, al municipio le dio fama la fabricación de tipples, para los que se utilizaban diferentes maderas (nogal, naranjos, palosanto). A estas actividades se suman la realización de calados canarios y bordados o la elaboración de escobas con hojas de palma. jauleros/as de cañas y cesteros/as de caña, palma, pírgano o mimbre, completan los distintos oficios auditados en el municipio satauteño¹⁵.

Actualmente, la FEDAC (Listado de Artesanos, 2016) registra 15 personas artesanas y los oficios desarrollados se organizan en torno a cinco categorías generales: Alfarería tradicional (3 personas – 21%), Textil (9 – 61%), Impresión y Grabado (1 – 6%), Joyería (1) y Vidriería (1).

La distribución por sexo de las personas artesanas registradas indica una proporción de 9 (60%) mujeres, dedicadas principalmente a oficios textiles por 6 (40%) hombres.

Las debilidades detectadas relativas a este tipo de actividades, pivotan fundamentalmente sobre dos elementos: la calidad del producto y la adaptación a la demanda. La necesidad de optimizar las destrezas de las personas artesanas, mediante la implementación de la preparación técnica, es enunciada en el transcurso de las entrevistas realizadas, como potenciador de la calidad del producto. Por otro lado, se indica un desfase entre los productos ofertados por la artesanía satauteña y la demanda existente, tanto a nivel municipal como insular. La adaptación en la propia oferta de las personas artesanas a las demandas del mercado constituye una cuestión a desarrollar por el colectivo analizado. Finalmente, la presencia y disponibilidad de la oferta artesanal de Santa Brígida más allá de las fronteras de la isla de Gran Canaria (la venta se restringe generalmente a la geografía insular), facilitaría la expansión de dichas actividades.

Las sinergias de la actividad artesanal con el sector turístico, a través de la dimensión cultural de la sociedad satauteña, configuran fortalezas que se detallaron en la información cualitativa. Las visitas a talleres (turismo activo, rural, cultural, entre otros) y el aprendizaje de oficios (como actividad cultural, asociada al arraigo identitario, o de ocio y bienestar personal), conforman dichas potenciales correlaciones.

Construcción

Este subsector ha tenido un gran dinamismo y ha supuesto en muchas ocasiones un revitalizador de la economía. Sin embargo, siempre presenta una gran vulnerabilidad a los ciclos económicos y una gran dependencia de la inversión pública. La crisis en la construcción se adelanta en la parte del ciclo recesivo y también se adelanta la recuperación en la parte del ciclo expansionista.

Sector terciario

La economía del municipio se ha basado tradicionalmente en la agricultura. Sin embargo, hacia los años 60, las condiciones climáticas y la cercanía a la capital de la isla propiciaron que se produjera un crecimiento de las zonas residenciales en detrimento de las explotaciones agrícolas, registrándose en paralelo el crecimiento del sector servicios. La actividad económica en el municipio se caracteriza por la terciarización puesto que el sector registró una fuerte expansión en el municipio, y proporciona la mayor fuente de ocupación, que en su mayor parte desempeña su trabajo fuera del término municipal. El tejido empresarial local desarrolla su actividad, tanto en el interior, como en el exterior del municipio. Profesionales y distintas categorías de técnicos/as por cuenta ajena de este sector constituyen el segundo grupo de importancia en la población activa.

La expansión del sector servicios, y de manera fundamental del comercio, ha supuesto la concentración de los mismos en el casco, trayendo aparejada notables problemas de estacionamiento, tanto en los días laborables, como en los festivos, en los que el problema se agudiza debido al tránsito de personas hacia las cumbres de la Isla.

Otros núcleos poblacionales, distantes de la capital del municipio, con asentamientos dispersos y escasa o nula dotación de transporte público, alguno de los cuales han experimentado un importante crecimiento presentan, por contra, una cierta estrangulación del sector servicios.

Alrededor del 90% de las empresas en este municipio cuentan con menos de 9 personas empleadas (Concejalía desarrollo local - Ayuntamiento de Santa Brígida: Listado de

empresas, 2016).

Las empresas relativas a los Servicios Profesionales (27,6%: banca, farmacia, viajes, entre otros) y a la hostelería (23,4%: restaurantes, cafeterías, etc.) representan más de la mitad (51%) del total de comercios (239-100%) en la Villa de Santa Brígida.

Productos específicos (12,6%: joyería, telefonía, librerías, etc.), alimentación (10,9%: supermercados, nutrición...), servicios de automóviles (9,2%: gasolineras, talleres, etc.) y estética (7,9%: peluquerías, etc.) componen las restantes categorías empresariales más habituales en el municipio, sumando un 40,6%.

Finalmente, la oferta comercial satauteña incluye negocios relacionados con el equipamiento personal (4,6%: textil, complementos, etc.) y de hogar (3,8%: muebles, electrodomésticos, etc.), completando el 8,4% restante.

La oferta para acudir a comer y disfrutar del paisaje de las medianías, y degustar sus vinos con denominación de origen, sus carnes y sus verduras cultivadas en el municipio, es amplia.

Cuenta además con lugares para tomar un enyesque o una tapa, acompañado de un vino o cerveza ecológica, o disfrutar del mejor café servido por uno de los mejores baristas de Canarias. Pizzerías, pisco-labis, bares, restaurantes, cafeterías, dulcerías, tascas o un gastrobar enriquecen la oferta de Santa Brígida.

El Mercadillo Municipal es un referente que los fines de semana abre las puertas para ofertar fruta, verdura, quesos, miel, flores y plantas, vino y productos frescos y de temporada. Además, supermercados, bazares, tiendas, minimercados, dulcerías, fruterías, panaderías y herbolarios ofertan productos alimenticios.

Las asociaciones de empresarios/as del municipio, “Asociación de Empresarios y Profesionales de la Villa de Santa Brígida” y “Asociación de empresarios Santa Brígida” registran un escaso nivel de actividad, haciendo preciso dinamizar el tejido empresarial. En diciembre de 2018 se constituyó la Asociación de Empresarios y Profesionales Sataute Comercial.

Recursos turísticos

Santa Brígida fue a finales del siglo XIX uno de los primeros lugares de Canarias donde se introdujo el turismo. El clima de tipo mediterráneo, con verano suave por la influencia de las brisas atlánticas, propició un temprano e importante desarrollo turístico en la zona del Monte Lentiscal. Gracias a las visitas de Leopoldo Buch (1836) y de Olivia Stone (1887), y de los relatos que sobre Santa Brígida realizaron, el atractivo del municipio trascendió a viajeros y viajeras.

Estos describían a la Caldera de Bandama como uno de los volcanes más importantes del mundo, por su profundidad y aspecto.

Transmitieron, igualmente, los encantos de La Atalaya, en relación con sus características etnográficas (casas-cuevas, habitantes, alfarería, etc.). El barrio de La Atalaya es lugar de gran interés por haber pervivido en él hasta principios de siglo pasado un poblado aborigen. Hoy día se conservan multitud de casas rehabilitadas excavadas en cuevas. Destaca su cerámica artesanal, tanto la heredada de los aborígenes como innovaciones exclusivas que conservan las técnicas de antaño. Son dignos de una visita el Centro Locero y el Ecomuseo Casa-Alfar Panchito, ambos en La Atalaya.

En la obra de Olivia Stone, primera guía turística de Canarias, se describen extensamente los paisajes de La Atalaya y de Bandama. Origen de esta difusión nacieron en el municipio varios hoteles, entre ellos, el Hotel Santa Brígida, el Quiney o el Bella Vista Hotel. En el entorno de Bandama está el Real Club de Golf de Las Palmas primer campo de golf creado en España (1891), fundado a iniciativa de un grupo de británicos. La presencia de británicos/as ha dejado su huella también en la arquitectura local, principalmente, en algunos hoteles de estilo victoriano.

El Hotel Escuela Santa Brígida destaca como símbolo del turismo en la isla de Gran

Canaria. Fue construido a finales del Siglo XIX (1898), directamente vinculado a la financiación e inversiones inglesas. Distintas relevantes personalidades se han hospedado en dicho complejo turístico: Alfonso XII, Miguel de Unamuno, entre otras personalidades. Tras el incendio sufrido por el inmueble en el año 1938, su reapertura tendría lugar en 1992. Desde ese momento, será gestionado por la Consejería de Transporte y Turismo del Gobierno de Canarias, a través de la empresa pública Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA).

La oferta alojativa en la Villa de Santa Brígida está compuesta 18 inmuebles turísticos. Un total de 15 casas rurales, 2 hoteles y 1 albergue componen la actual oferta turística del municipio satauteño.

En cuanto al núcleo de población específico donde se encuentran emplazados tales alojamientos turísticos, la Vega de Enmedio (5), La Atalaya (3) y San José de Las Vegas (3), albergan 11 de dichos inmuebles. La Angostura (2), El Monte Lentiscal (2), Pino Santo (2) y Santa Brígida (1).

La clasificación de los inmuebles turísticos, organizados en torno a la cantidad de plazas, se compone principalmente de alojamientos con menos de 10 camas (78%). Tal porcentaje es la suma de 6 casas rurales que ofertan entre 10 y 5 camas (33%), y 8 que ostentan menos de 5 (45%). Finalmente, existen 4 inmuebles con capacidad para más de 10 personas: 2 hoteles, 1 albergue y 1 casa rural.

Respecto a los alojamientos existentes en Santa Brígida, destacando la oferta turística compuesta por más de 10 camas: Bandama Golf Hotel: 81 camas (33 habitaciones), Hotel Escuela Santa Brígida: 76 camas (40 habitaciones), el albergue de la Casa de Ejercicios Las Javerianas: 56 camas (38 habitaciones) y la casa rural Villa del Monte: 12 camas (5 habitaciones).

El albergue Javeriano, las celdas del Monasterio Benedictino y la Casa rural Villa del Monte consuman la oferta alojativa de gran capacidad disponible en el municipio.

Santa Brígida presenta, como ya se ha puesto de manifiesto, elementos que posibilitan diferentes itinerarios relativos al turismo activo (senderismo), ecológico, rural, patrimonial, deportivo (atletismo, cicloturismo, etc.), cultural (artesanía) y gastronómico (enoturismo).

Las entrevistas realizadas señalan potenciales focos de relación entre el turismo y el patrimonio natural o arquitectónico. El aprovechamiento de los Espacios Protegidos, especificados en el eje dedicado al entorno físico, y los Bienes de Interés Cultural (BIC) presentes en el municipio, como atractivo turístico, suponen una de estas sinergias (actividades vinculadas con el senderismo, visitas culturales, etc.). Algunos de los BIC existentes en Santa Brígida comprenden las siguientes localizaciones: Camino de la Fuente de Los Berros, Casa Panchito, El Lagar y La Casa, Ermita de la Concepción, Las Cuevas de La Angostura y Las Cuevas de los Frailes.

Una de las necesidades detectadas, y que ha comenzado a subsanarse, señala la implementación de señalética referida a dichos espacios sensibles de visitas turísticas. La implementación de la accesibilidad en las infraestructuras viarias se establece como factor potenciador del turismo activo, mediante la celebración de pruebas deportivas (atletismo, ciclismo, etc.) o actividades de ocio (cicloturismo urbano y rural, entre otros).

Recursos paisajísticos

En los alrededores de Santa Brígida se localizan espacios de gran valor paisajístico y ecológico como el Parque Natural del Monte Lentiscal y el Parque Natural de Bandama, que contiene la Caldera y el pico de mismo nombre. Además de su valor paisajístico, se trata de un espacio de gran interés geológico, botánico, arqueológico y etnográfico.

Englobado dentro de un proyecto mayor, que abarca la totalidad del Barranco de Guinguada (uno de los más grandes y frondosos de la isla), se puede localizar el Parque Agrícola Guinguada, próximo al Palmeral de Satautejo y junto al mercado municipal y agrícola. En las proximidades se halla la Casa Museo del Vino de Gran Canaria.

Distintas figuras de protección se encuentran dentro de este espacio municipal. El Paisaje Protegido de Tafira abarca varios municipios siendo el 35% del mismo territorio satauteño. El 20% del Paisaje Protegido de Pino Santo, corresponde a suelo de la Villa de Santa Brígida. El Monumento Natural de Bandama, concretamente la caldera, se halla en el ámbito municipal, con una superficie del 15,8% del total. El palmeral de Satautejo, el Barranco de Las Goteras y los Altos de la Concepción, son también áreas protegidas.