

Fecha: 28-01-2026
 Medio: El Longino
 Supl. : El Longino - Alto Hospicio
 Tipo: Noticia general
 Título: **Bajo Soga se prepara para la Fiesta del Melón: el "verano que se cultiva" en pleno desierto**

Pág. : 12
 Cm2: 785,1

Tiraje: 3.600
 Lectoría: 10.800
 Favorabilidad: No Definida



Bajo Soga se prepara para la Fiesta del Melón: el "verano que se cultiva" en pleno desierto

ipacá, el verano no es solo tación: es una realidad que con sol, viento y tierra, pero n con cultivo, esfuerzo y co- En medio del desierto, don- paisaje suele imponer límites, iencia del Tamarugal vuelve una postal que desafía lo frutas, hortalizas y cultivos cen en condiciones climáticas y que llegan a la mesa sello propio. Es una demo- silenciosa pero contundente

de uno de los atributos más valiosos de la región: su capacidad de producir alimentos donde muchos dirían que no se pue- Esa identidad agrícola —forjada entre la escasez hídrica, la radia- ción intensa y el trabajo de campo— tendrá un nuevo punto de en- cuentro comunitario con la próxima Fiesta del Melón, programada para el sábado 7 de febrero, y que tendrá como protagonista a la fruta estrella de Bajo Soga. El evento, financiado

por el Gobierno de Tarapacá, busca visibilizar no solo un producto, sino una historia completa de resiliencia territorial: la de agricultores y agricultoras que, contra todo pronósti- co climático, sostienen cultivos en el corazón del Tamarugal.

Bajo Soga, reconocido en la zona por su tradición agrícola, se transforma cada temporada en un ejemplo de cómo la producción de alimentos puede convertirse en patrimonio vivo. El melón, en particular, no es

solo una fruta de alta demanda du- rante los meses más calurosos: es un símbolo local, un marcador de identidad que conecta el trabajo rural con el consumo cotidiano, la economía familiar y el orgullo de lo propio. En esa lógica, la fiesta se presenta como algo más que una actividad recreativa: es una vitrina para el campo tarapaqueño y para su gente.

En la región, hablar de agricultura implica hablar de ingenio. Implica comprender que cada cosecha en el Tamarugal carga con una dimensión épica: la de producir en un territorio donde las condiciones naturales exigen planificación, conocimientos heredados, adaptación constante y una relación cuidadosa con los recursos disponibles. La "magia" de la que hablan quienes conocen el rubro no es un eslogan: es la suma de decisiones diarias en el terreno, de jornadas largas, de riego adminis- trado, de suelos trabajados con paciencia y de temporadas que no perdonan descuidos.

Por eso, cuando se pone en el centro el melón de Bajo Soga, se pone también en el centro a quienes lo hacen posible. Agricultores y agricultoras que sostienen una cadena productiva a escala local, que abastecen ferias, comercios y familias, y que con su actividad contribuyen a diversificar la economía regional más allá de los sectores tradicionales. En un contexto donde la seguridad alimentaria, la producción de proximidad y el valor del alimento fresco toman cada

vez más relevancia, lo que ocurre en el Tamarugal adquiere un peso estratégico: no se trata solo de tradición, sino de futuro. La Fiesta del Melón, en ese sentido, aparece como un punto de reconocimiento público. Un momento para visibilizar lo que muchas veces se da por sentado: que en Tarapacá hay campo, hay agricultura y hay productos con sabor y carácter. Y que esos productos existen porque hay comunidades que han aprendido a convivir con el desierto sin rendirse ante él. El evento, además, se perfila como una oportunidad para fortalecer la relación entre lo rural y lo urbano, acercando a visitantes y consumidores al origen de lo que comen, y revalorizando el trabajo agrícola como una pieza esencial del desarrollo regional.

En la Provincia del Tamarugal, las festividades asociadas a la producción local no son una novedad, pero cada una cumple una función clave: activar la economía del territorio, impulsar la circulación de personas, y proyectar una imagen de región que no se define solo por su geografía extrema, sino por su capacidad de transformarla. Con actividades como esta, el foco se desplaza desde la mirada del "desierto inhóspito" hacia la del "desierto productivo", donde la tierra, con el manejo adecuado, también entrega frutos.

La expectativa en torno a la fiesta no se explica únicamente por la fama del melón como producto estrella. Se explica porque, en tiempos donde el país discute cómo descentralizar oportunidades y fortalecer economías terri- toriales, el Tamarugal ofrece una respuesta concreta: producir, emprender, sostener oficios, mantener cadenas locales y celebrar lo que se construye con esfuerzo. El melón de Bajo Soga, con su presencia veraniega, se vuelve entonces un relato completo en forma de fruta: dulce, estacional, local, y con una historia detrás.

Desde la organización se ha des- tacado que se trata de un evento financiado por el Gobierno de Ta- rapacá, lo que refuerza el sentido de apoyo institucional a iniciati- vas que promueven identidad, desarrollo local y visibilización del mundo rural. Ese respaldo se vuelve relevante en la medida en que permite proyectar estas ce- lebraciones como instancias de encuentro, pero también como espacios de promoción productiva, turismo interno y fortalecimiento comunitario.

A medida que se acerca el sábado 7 de febrero, Bajo Soga se alista para recibir una jornada que, más allá de lo festivo, pone en valor un orgullo regional: el de producir ali- mentos en el desierto. Una capa- cidad que define a Tarapacá desde el trabajo silencioso del campo, desde la creatividad de quienes riegan, cultivan y cosechan, y desde la certeza de que, aquí, el verano no solo se siente: también se cultiva.



La Provincia del Tamarugal vuelve a mostrar su fortaleza agrícola con una celebración dedicada al melón de Bajo Soga, fruto emblemático del oasis productivo tarapaqueño. El evento se reali- zará el sábado 7 de febrero, con financiamiento del Gobierno de Tarapacá, y busca poner en va- lor el trabajo de agricultores y agricultoras que pro- ducen alimentos en condiciones extremas.

