

# Casa de la Cadena – Café Salón Pérez

Fachada principal de la Casa de la Cadena.  
Carlos J. Gómez, 2019.



LOCALIZACIÓN: UTIEL

PROTECCIÓN: INVENTARIADO EN EL LISTADO DE "BIENES INMUEBLES DE ETNOLOGÍA" (2003). PROTECCIÓN PARCIAL Y CATALOGADO EN EL PLAN ESPECIAL Y CATÁLOGO DE ESPACIOS Y BIENES PROTEGIDOS DEL NÚCLEO HISTÓRICO TRADICIONAL DE UTIEL (2014)

CRONOLOGÍA: C. 1500 / SEGUNDA MITAD SIGLO XX

La Casa de la Cadena es un palacete levantado alrededor del año 1500 por los Córdoba, uno de los principales linajes del patriciado utielano.

Al tratarse de uno de los edificios más lujosos en el Camino Real, fue usado como estancia por diversos monarcas. Destaca la segunda visita de Felipe IV en 1645, cuando otorgó a Utiel el título de "Ciudad" y a la casona el "derecho de asilo", con el cual el lugar podía hospedar a cualquier persona sin ser apresada por la justicia. El privilegio se simbolizaba con una cadena de hierro sujeta por dos argollas en la fachada, dando nombre al edificio. A principios del siglo XX, las plantas baja y primera de las estancias nobles fueron remodeladas para albergar un café burgués de estilo parisino.



Café-Salón Pérez.  
Pedro Febré López, 2019.

El edificio principal es de tres plantas y cubierto a dos aguas, de fábrica de tapial con añadidos de mampostería y ladrillos en las esquinas. En su interior, destaca un túnel subterráneo y las dos salas de café en estilo ecléctico que conservan todos los elementos originales. En la parte trasera se encuentra una sala de cine en ruinas y una casona con pórtico en sillería del siglo XVI-XVII.

En la actualidad, tan solo se conservan en buen estado las instalaciones del café y la fachada principal, el resto del inmueble se encuentra en peligro y requiere una intervención urgente y su puesta en valor.



Café-Salón Pérez, años 20.  
Fondo Fotográfico Serratilla.

Aquesta exposició és una iniciativa de:

Federació  
d'Instituts  
d'Estudis  
del PV

[www.fedinespv.org](http://www.fedinespv.org)



Masa del alajú elaborada por la Sra. Clotilde Muñoz.  
Albertina Torres, 2017.

## Elaboración artesanal del alajú

LOCALIZACIÓN: UTIEL Y ALDEAS

PROTECCIÓN: NINGUNA

CRONOLOGÍA: SIGLO XVIII / ACTUALIDAD

Hacia el año 1772, los colmeneros y labradores de la comarca ya tenían una asociación, la "Real Cofradía de Labradores y Colmeneros de Utiel," bajo la advocación del San Isidro Labrador. Desde entonces y hasta la fecha, hay constancia que los cofrades se reúnen en el edificio del Almázar de Utiel y celebran la fiesta en honor a su patrón el día 15 de mayo, repartiendo el tradicional alajú, postre típico de origen árabe.

La elaboración de este producto se ha conservado gracias a Clotilde Muñoz, de oficio de turronera, aprendido de su marido, de familia turronera. Esta mujer de más de 80 años lleva muchos años dirigiendo la fabricación del alajú para la fiesta patronal.

El alajú se realiza con la mezcla de miel, pan rallado y limón. La miel se pone a calentar y cuando rompe a hervir se mantiene a fuego lento hasta que alcance el punto adecuado. A continuación se saca la miel del fuego y se le añade el limón y el pan rallado. La pasta resultante se coloca entre dos obleas y se deja reposar.

Cada año se gastan en la elaboración del alajú cerca de 600 kg de miel, más de 200 kg de pan rallado y muchos kilos de limones para obtener ralladura de limón. Y mucha gente de la Cofradía participa en este ritual, pero, aun así, no está garantizado el relevo y la transmisión de este saber.



Retrato de la señora Clotilde Muñoz. Albertina Torres, 2017.



El turronero utielano Jose Guerrero García y su familia vendiendo alajú y otros dulces, Ermita del Remedio. Fondo Rafael Pérez Guerrero. C. 1940.

Amb la col·laboració de