

Als dotze anys en Josep Maria Costa, fill de Ribes de Freser, ja va començar a introduir-se al món de l'hostaleria, fent de grum: **"Vaig estar primer a l'hotel del Lago, de Puigcerdà, i al cap d'un any vaig passar al Chalet del Golf, també d'aquesta ciutat. Després d'aquella primera etapa, vaig començar el meu aprenentatge com a cambrer. Vaig estar sis anys a la Font de Can Ventura, de Vic, i un altre any i mig a l'hotel Versailles, d'Andorra, que em sembla que avui ja no existeix."**

Segueix en Josep Maria: **"Posteriorment, l'any 1957, vaig tornar a Ribes i ja m'hi vaig quedar. A partir d'aleshores, i durant deu anys seguits, vaig anar alternant mar i muntanya. Els estius els passava treballant sobretot a la Costa Brava, a l'hotel Paradiso de Llafranc o a l'Alba de Calella de Palafrugell, mentre que els hiverns, bàsicament, els feia al restaurant de la Vall de Núria."**

Al 1967 en Josep Maria es va casar, ho va fer amb una noia que provenia de família de restauradors i, empès una mica per la que havia de ser la seva futura muller i una mica pel que seria el seu futur sogre, va animar-se a agafar un restaurant que es traspassava a Planoles i a establir-se pel seu compte.

"La veritat és que jo vaig tenir els meus dubtes, davant d'aquest repte -admet-. A mi ja m'agradava la feina que feia, el contacte amb la gent i la possibilitat de conèixer personatges que d'una altra manera no hauria conegut mai, però el meu sogre sempre deia que val més ser amo de poc que mosso de molt, i confiant potser en aquesta màxima vaig decidir posar tota la llenya al foc. El Casino, aquest restaurant de Planoles, el vam tenir durant tres anys. Després ja vam baixar a Sant Pere de Torelló, vam llogar la Fonda Bonay el 1970, i al cap de cinc anys ens la vam quedar en propietat."

Fins aleshores, aquest establiment l'havia portat una família de fusters que en un principi utilitzaven els baixos com a taller. En aquella època a Sant Pere gairebé no hi havia res semblant, i si algú arribava volent-hi fer estada o menjar alguna cosa li era realment difícil: **"D'aquesta manera, i sense haver-s'ho proposat, aquella família de fusters a poc a poc va anar convertint casa seva en una petita fonda, i van començar a oferir regularment servei d'habitacions i també de menjador. Diuen que l'àvia Dolores, l'àvia d'aquesta família, guisava tan bé, i que els seus plats eren d'aquells que queden gravats per sempre a la memòria."**

Quan en Josep Maria i la seva família van agafar la Fonda Bonay van voler mantenir una mica la filosofia amb què aquesta havia estat creada, però ben aviat la qüestió gastronòmica va pesar més que no pas la de part de l'hostalatge: **"Avui el servei d'habitacions ja no funciona. És a dir, que tenim les cambres tancades al públic. El restaurant, i sobretot el servei de catering i una botiga de menjars preparats que tenim a Torelló, ens absorbeixen molt de temps, i jo, que ja he tingut algun ensurt amb la salut... Hem hagut de disminuir una mica la marxa. Sort que ara els meus fills ja són grans i treballen de ple en el negoci. L'Emili i jo ens estem més a la cuina, la meva senyora s'està a la rostitseria i la Lúcia, la meua filla, s'està al menjador."**

Amb tanta feina com hi ha a la Fonda Bonay servint menjars, no és gens estrany que els fogons de la cuina hagin de començar a encendre's ben d'hora, de manera que a les sis del matí ja estiguin treient fum: **"No pleguem fins a les quatre de la tarda i, és clar, sent com és el nostre un negoci totalment familiar, tenim molta feina, al restaurant. A dinar vénen sobretot treballadors i empresaris de la Plana de Vic; n'hi ha que vénen cada dia i des de fa molts anys. Són clients que confien plenament en la nostra cuina, que es deixen sorprendre pels plats del dia amb molta facilitat i que se senten còmodes pel tracte que els oferim. I això sempre és d'agrair."**

Respecte els gustos culinaris de la seva clientela, en Josep Maria ho té molt clar: **"L'espatlla de xai és un dels plats que té més èxit però a mi, personalment, m'agrada més el cap-i-pota de vedella, una de les receptes més dignes que s'elaboren per aquí a la Plana. En qualsevol cas, el que està molt clar és que el que caracteritza la cuina tradicional catalana, que és la que servim a la fonda i la que està tornant a totes les cuines del país, en els últims temps, són les picades. I és que tal com diu la dita popular la picada és el tot de la cuinada."**

Molt modestament, en Josep Maria afirma que ell no es considera un bon cuiner, que a la cuina, de fet, li van portar les circumstàncies, com ha quedat dit: **"Si us he de dir la veritat, potser m'agrada més menjar que no pas cuinar, però una vegada ja sóc a la cuina m'ho passo tan bé com a la taula."**

La decoració dels dos menjadors que actualment funcionen a la Fonda Bonay evidencien, però, que el seu propietari, si més no, com a mínim té dues grans aficions més: **"M'agrada molt col·leccionar botelles de vi. En dec tenir unes cinc-centes, que són totes diferents i estan a la vista del públic. Algunes les he comprades jo i d'altres me les han regalades clients de casa que com que ja ho saben, que m'agraden molt, me'n porten alguna, de tant en tant, quan surten a l'estranger. En tinc una de l'any 1932 i una altra de conyac que ja és centenària. A més també m'agrada molt col·leccionar cànirs i també en tinc una petita mostra, d'unes dues-centes peces, en un dels menjadors."**

Malgrat els gairebé trenta anys que ja han passat des que en Josep Maria i la seva família van comprar la Fonda Bonay, ell encara recorda molt bé com era la cuina que hi van trobar, quan hi van entrar: **"Era molt petita i funcionava amb serradures. A Sant Pere de Torelló la indústria de la torneria sempre ha tingut una gran tradició, i durant molt de temps les cuines i les estufes van funcionar amb aquest sistema. Després ja va arribar el gas butà i aquest per a nosaltres va ser un gran invent, tant com ho han estat els forns de convecció que ens permeten coure els aliments i regenerar-los mantenint íntegres totes les seves propietats."**

I ja acaba: **"Nosaltres en tenim dos i més en tindríem si disposéssim de més espai. De tota manera, si mirem enrera, no ens podem pas queixar: ja hem ampliat la cuina tres vegades i ara enlloc de serradures funcionem amb gas i a tota vela."**



Josep Maria Costa – Sant Pere de Torelló (l'Osona)