Nel periodo natalizio il panorama dei dolci siciliani, già di per sé vasto, diviene immenso . Tra le tante leccornìe che si preparano ad adornare la tavola delle feste vi sono dei dolci di antica memoria dolci come il miele che ne costituisce l'ingrediente principale: i mustaccioli siciliani. Origini e ricetta (M.Za.)

I mostaccioli in dialetto "mustazzoli" , sono biscotti duri, compatti, pesanti, delle forme più svariate, decorati da carta stagnola colorata. Esistono almeno cinquanta forme tradizionali tra cui le più diffuse sono a "esse" , palma, il paniere, la pianta, il cuore, il pesce spada e la sirena e poi tutte quelle che la fantasia degli artisti suggerisce .

Dal Vocabolario del dialetto calabrese (1977) di Luigi Accattatis il "Mustazzuòlu o mostacciolo" viene definito "dolce introdotto dagli arabi e che si fa di fior di farina impastata con miele o con vino cotto, condito di varie spezie e cotto in forno. Il popolo usa questo specie berlingozzo, più che altre occasioni nei maritaggi".

Ciò che si è giunto ai nostri giorni circa l'origine, il significato dei mustaccioli e il senso del prepararli e donarli, è un mirabile intreccio tra storia e leggenda perpetuata negli anni da padre in figlio per generazioni. Dal punto di vista storico, infatti, l'introduzione dei mostaccioli si attribuisce ai monaci certosini del centro di S. Stefano in Bosco vicino Serra S. Bruno e poi ai Domenicani del convento di S. Domenico, sorto nel 1510, che hanno insegnato, sostenuto e promosso tra gli artigiani locali l'arte pasticcera, fiorente tra il '600 ed il '700 che investiva prima di tutto i monasteri.